American-Drinks, 400 recepten tot het bereiden van koude- en warme dranken

Maken van cocktails, bowls, coblers, limonades, punch, enz. in zomer en winter

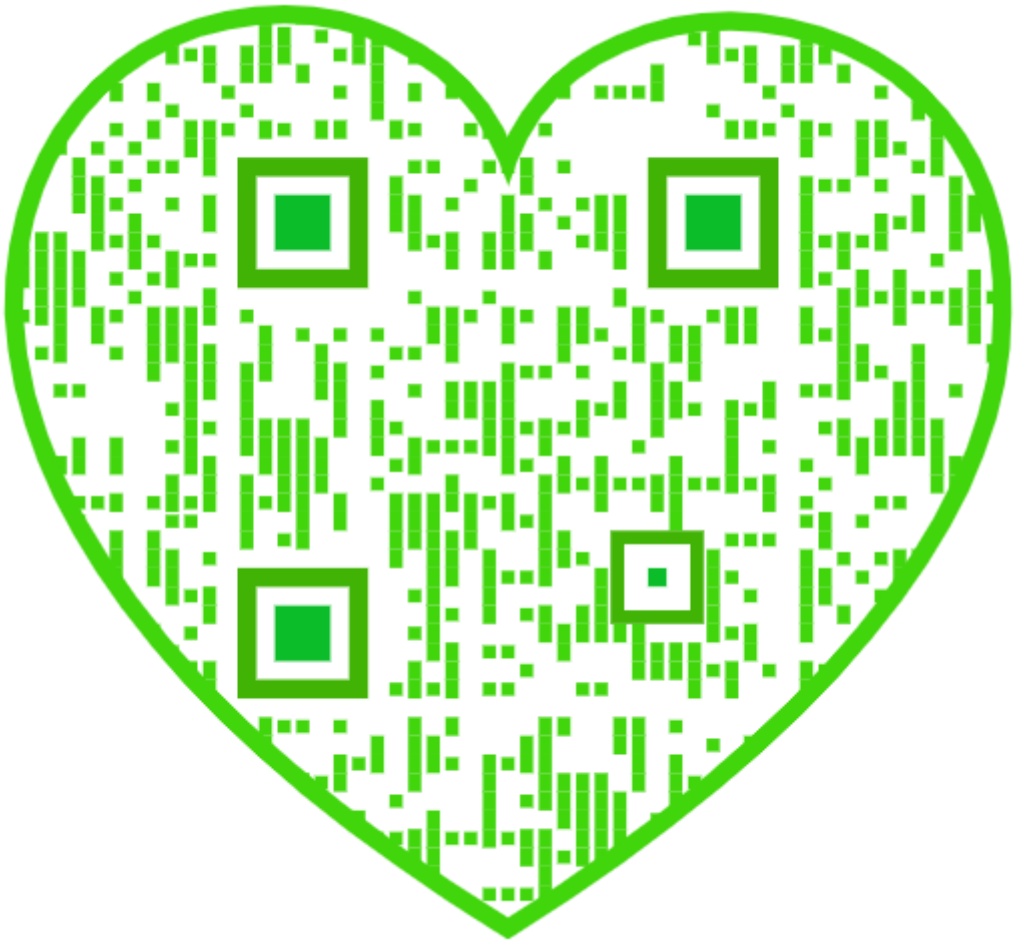
Harry Brown en Humphry Brown

bron

Harry Brown en Humphry Brown, *American-Drinks, 400 recepten tot het bereiden van koude- en warme dranken; Maken van cocktails, bowls, coblers, limonades, punch, enz. in zomer en winter*. W.J. Moransard, Amsterdam 1917

Zie voor verantwoording: https://www.dbnl.org/tekst/brow030amer01_01/colofon.php

Let op: boeken en tijdschriftjaargangen die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn. Welke vormen van gebruik zijn toegestaan voor dit werk of delen ervan, lees je in de gebruiksvoorwaarden.



dbnl digitale bibliotheek voor de Nederlandse letteren

Voorwoord en eenige algemeene voorschriften.

Dit werk bevat recepten voor de beste zomer- en winterdranken; benevens het bereiden van de z.g. ‘American Drinks’.

De bewerkers weten bij ervaring, dat er zeer weinig menschen zijn, die deze dranken op de beste manier kunnen maken; doch wanneer deze recepten letterlijk opgevolgd worden, kunnen de resultaten niet uitblijven; en door eenige oefening, kan men ten alle tijden de gewenschte dranken naar voldoening bereiden.

De recepten zijn in een eenvoudige begrijplijke taal geschreven en op de beste, kortste en goedkoopste wijze samengesteld.

Voor 't gemak zijn ze onder verschillende hoofden verdeeld en alphabetisch gerangschikt. Daar het zeer moeilijk is om de Amerikaansche namen der dranken in goed Hollandsch weer te geven, hebben wij gemeend, deze in de oorspronkelijke taal te laten op eenige uitzonderingen na.

Algemeene voorschriften.

Eieren. Alle eieren, welke bij de dranken gebruikt worden, moeten versch zijn, en wanneer ze geklopt worden, moet men ze voorzichtig breken in twee glazen, in 't eene de dooier en in 't andere het wit.

Bitters. Moet men bitters gebruiken, dan neemt men daarvoor Angostura-bitter, doch druppelsgewijze zooals 't in de recepten is aangegeven.

Likeuren, bitters en siropen etc. moeten niet op of in ijs staan, maar op gewone temperatuur gehouden worden.

Glazen. In de volgende recepten wordt gesproken van een grooten tumbler en een tumbler. Een groote tumbler is een glas inhoudende pl.m. een liter en een tumbler ½ liter. De glazen moeten droog en goed helder zijn.

Mineraalwaters. De mineraalwaters moeten altijd op een koele plaats gezet worden. Heeft men ijs in huis, dan kan men ze daarin liggen, doch met de kurken naar beneden. Ook syphons spuitwater moeten bij voorkeur op ijs gezet worden, tot behoud van het koolzuur.

Het Schudden. Om cobblers te mixen (schudden) is het raadzaam hiervoor een cobbler-mixer te gebruiken, zooals men dit in Amerika noemt. Dit voorwerp wordt 't meest gebruikt voor de eieren en andere dranken in dit boek, waar het woord schudden gebezigd wordt.

Vergieten. Men heeft glazen vergieten, een lepelvergiet en een haarvergiet. Mocht men deze echter niet in huis hebben, dan kan men gerust een stuk neteldoek of mousseline bovenop een glas nemen.

Suiker. In de volgende recepten, wordt over fijne witte suiker gesproken. Heeft men deze niet voorhanden, dan kan men ook stukjes suiker gebruiken.

Stroop. Om een stroop te maken, neemt men twee pond broodsuiker, doet deze in een pan, en giet hier-

over een liter kokend water. Wanneer de suiker geheel opgelost en koud is, doet men ze in een flesch en kan men ze gebruiken bij de recepten.

Gom-siroop wordt precies gemaakt als bovenstaand, doch men voegt hierbij 3 ons beste kleine stukjes Arabischen gom. Roert alles goed door de suiker, totdat de gom hierin geheel is opgelost.

Wijnen. De wijnen moeten zooveel mogelijk op gelijke temperatuur gehouden worden. Moet de wijn warm gemaakt worden, dan kan men dit voor 't vuur doen, doch beter is het, dat men de flesschen, ontkurkt, in lauw water plaatst.

Zomerdranken.

Limonades.

De limonades, de meest gewenschte dranken in den zomer, worden verdeeld in twee klassen. De eenvoudige klas, gewoonlijk bestaande uit water, citroensap en suiker, de andere klas bereid met wijn en alcohol. Beide klassen worden hieronder beschreven.

American Limonade,

Doet in een grooten tumbler, het sap van een citroen, 1½ eetlepel witte suiker, een wijnglas water, vult het glas voor ¾ met geklopt ijs, roert alles goed dooreen en voegt er verder sodawater bij, met een beetje aardbeien- of frambozensiroop. Doet dit mengsel in glazen, dient ze voor met een paar rietjes.

Avenue-Limonade.

Men doet in een grooten tumbler, het sap van een citroen, een theelepel ananassiroop, een theelepel vanillesiroop en een wijnglas water; vult het glas voor ¾ met geklopt ijs,

roert alles goed dooreen, voegt er sodawater bij, met een beetje aardbeiensiroop. Doet dit mengsel in glazen en dient ze voor met een paar rietjes.

Californische of Orgeat Limonade.

Doet in een grooten tumbler het sap van een citroen, ½ eetlepel witte suiker, een eetlepel orgeat-siroop, een wijnglas water en half vol met geklopt ijs; roert alles goed dooreen, voegt er sodawater bij, met stukjes sinaasappel, citroen of een paar aardbeien. Doet het mengsel in glazen en dient ze voor met een paar rietjes.

Eier Limonade.

Doet in een grooten tumbler, het sap van een citroen, half vol geklopt ijs, een eetlepel witte suiker, en roert hierdoor een versch rauw ei. Vult het glas verder met sodawater. Voegt hierbij voor den smaak een weinig nootmuskaat en kaneel. Schenkt dit mengsel in glazen en dient ze voor met een paar rietjes.

Limonade voor een groot gezelschap.

Raspt een half pond broodsuiker aan de schil van twee citroenen, totdat deze geheel fijn zijn, en de suiker hiervan doortrokken is, roert dit mengsel met 1½ liter kokend water en het sap van drie citroenen in een steenen

pan tot de suiker geheel is opgelost; zeeft het door een neteldoek en wanneer het koud is, kan het verbruikt worden. Wil men deze limonade nog smakelijker maken, dan doet men er het goed geklopt wit van een ei bij, met een weinig sherry. De hoeveelheden voor deze limonade benoodigd, worden genomen naar de grootte van het gezelschap.

Gezelschap Limonade op een andere wijze bereid.

Doet in een steenen pan 3 liter kokend water met 4 gedroogde vijgen en laat deze een kwartier koken, voegt hierbij de heel fijn gesneden schil van een citroen met een half pond suiker, laat dit 5 minuten goed doorkoken. Wanneer dit mengsel koud is, doet men het in glazen, voegt er geklopt ijs bij en in elk glas een scheutje sherry.

Italiaansche Limonade.

Perst 24 citroenen, en laat dit sap een geheelen nacht staan met twee pond suiker. Voegt hierbij 's morgens 1½ liter sherry en 3 liter kokend water. Roert alles goed dooreen en voegt er 1½ liter kokende melk bij. Zeeft dit door een vergiet of neteldoek, waarna het tot verbruik gereed is.

Plain Limonade.

Snijdt drie citroenen in heele kleine stukjes, doet ze in een pan met een half pond witte of bruine suiker, maakt alles goed fijn en voegt er 4 liter water bij; roert goed en dient ze in glazen op.

World's Fair Limonade.

Doet in een grooten tumbler het sap van een citroen, een eetlepel sinaasappelsiroop, een wijnglas sherry, vult het glas voor ¾ met geklopt ijs; roert goed en voeg er bij sodawater, een scheut portwijn en een theelepel aardbeiensiroop, garneert dit mengsel met stukjes citroen en sinaasappel, en dient ze voor met een paar rietjes. Dit is werkelijk een heerlijke drank.

Nectars.

Deze moeten gedronken worden ter verfrissching.

Appelwijn-Nectar.

Doet in een grooten tumbler het sap van een kwart citroen, een wijnglas appelwijn, een half wijnglas sherry, een kwart wijnglas brandewijn, en een eetlepel ananassiroop, vult het glas met geklopt ijs, roert alles goed dooreen. Voegt er verder spuit- of sodawater bij.

Soda-Nectar.

Doet in een grooten tumbler, het sap van een citroen, en 1½ eetlepel witte suiker; roert goed, vult het glas ¾ met ijswater, voegt er een theelepel zuiveringzout bij. Dit wordt gebruikt in den morgen om op te knappen.

Noggs.

Noggs zijn voedzame en herstellende dranken.

Appelwijn-Nogg.

Doet in een grooten tumbler een rauw ei, 1½ eetlepel witte suiker, en vult het glas voor ¾ met geklopt ijs en verder met appelwijn. Roert alles goed en voegt er wat nootmuskaat bij.

Eier-Nogg.

Doet in een grooten tumbler een rauw ei, een eetlepel witte suiker, half vol met geklopt ijs, voegt hierbij een wijnglas brandewijn en een half wijnglas Jamaica rum, verder bijvullen met melk, roert alles goed dooreen en voegt er een weinig nootmuskaat bij.

Sherry-Eier-Nogg.

Doet in een grooten tumbler een rauw ei

met een eetlepel witte suiker, 1½ wijnglas sherry, en een kwart liter melk, aanvullen met geklopt ijs, roert alles goed dooreen en voegt er wat kaneel en nootmuskaat bij.

Soda-Nogg.

Doet een rauw ei in een kleinen tumbler met een eetlepel witte suiker en een wijnglas water, aanvullen voor ¾ met geklopt ijs, roert alles onder bijvoeging van sodawater goed dooreen en voegt er een weinig nootmuskaat bij.

Punchen.

Bij de bereiding van Punch is het een vereischte, dat de z.g. stukken broodsuiker geraspt worden aan de schil van citroen of sinaasappel, zoodat de suiker met het sap vermengd wordt. Wil men de Punch sterk maken, dan voegt men er inplaats van water, thee bij. Dit alleen voor warme Punch. Maakt men Toddy of heete Punch, dan doet men eerst de alcohol in het glas en daarna het water; dit is niet noodig bij koude Punch.

Indien de Punch bestemd is voor een partij, dan is het wenschelijk, dat deze een dag van te voren gemaakt wordt. Men plaatst dan de schaal of bowl in een grooten emmer met geklopt ijs er omheen. Om het smelten daarvan

te voorkomen, doet men een weinig zout in het ijs.

Punch à la Ford.

Doet in een bowl of groote schaal, de schil van een citroen en een eetlepel witte suiker; giet hierover een liter kokend water en laat 't staan, totdat 't koud is. Voegt hierbij het sap van een citroen, een wijnglas brandewijn en de zelfde hoeveelheid Jamaica-rum. Maakt alles goed koud en en dient het mengsel op in kleine glazen.

Punch à la Romaine.

Doet in een bowl het sap van een citroen, het sap van een halven sinaasappel en een eetlepel witte suiker; voegt hierbij het goed geslagen wit van een ei en mixt alles goed dooreen; doet hierbij een wijnglas sherry, dezelfde hoeveelheid Jamaica-rum en een klein stuk ijs.

Punch à la Romaine, bereid op een andere manier.

Neemt 1½ liter citroen-ijswater en wanneer dit een dikke brei is geworden, voegt men er het volgende bij: het stijfgeslagen wit van vier eieren, een wijnglas brandewijn, ½ liter of flesch champagne, ½ kop groene thee. Laat dit mengsel nog een langen tijd koud worden en dient ze voor in sorbet- of champagneglazen.

Punch à la Romaine, op nog een andere manier bereid.

Doet in een tumbler een eetlepel witte suiker, een eetlepel frambozen siroop, een theelepel Curaçoa, een wijnglas Jamaica-rum, een half glas brandewijn en het sap van een halven citroen, vult den tumbler met geklopt ijs en roert alles goed dooreen. Doet er daarna nog portwijn bij en garneert dit mengsel met vruchten van het seizoen. Opdienen met rietjes.

Ale-Punch.

Doet in een bowl 1½ liter ale, een wijnglas sherry, de zelfde hoeveelheid brandewijn, een eetlepel witte suiker, de schil en het sap van een citroen, een weinig nootmuskaat en een klein stuk ijs. Opdienen in kleine glazen.

Appel-Punch.

Doet in een bowl een geschilden appel en citroen in stukjes gesneden, een eetlepel witte suiker, voegt hierbij een flesch claretwijn, en laat dit mengsel drie uur staan, roert alles goed dooreen en doet er een klein stukje ijs in. Opdienen in wijnglazen.

Bombay-Punch.

Raspt een pond broodsuiker aan den buitenkant van zes citroenen, doet daarna de suiker in een extra groote bowl met 2 flesschen seltzer

water, een mandje aardbeien, snijdt twee citroenen, zes sinaasappelen en een ananas aan stukjes en roert alles goed dooreen. Voegt hierbij vier flesschen champagne, een flesch brandewijn, pale sherry en madeira en een maatje marasquin, roert alles nogmaals goed doorreen, en dient deze bowl op in kleine glazen.

Brandewijn Punch.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel frambozensiroop, een eetlepel witte suiker, voegt hierbij een wijnglas water, 1½ wijnglas brandewijn, het sap van ½ citroen, twee partjes sinaasappel, en een schijfje ananas, geklopt ijs, roert alles goed dooreen; garneert de punch met een of ander vrucht en dient ze op met een paar rietjes.

Canadian-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas whisky, een half wijnglas Jamaica-rum, drie stukjes citroen, een schijfje ananas, een kwart liter water, en een theelepel witte suiker, roert alles goed dooreen en voegt er een stuk ijs bij.

Century-Club-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas witte rum, een half wijnglas Jamaica-rum, het sap van een citroen, en een theelepel witte

suiker, roert alles goed dooreen en voegt er een stukje ijs bij.

Champagne-Punch

Doet in een grooten tumbler een wijnglas champagne, een theelepel witte suiker, een partje sinaasappel, het sap van een citroen, een schijfje ananas en een theelepel aardbeien- of frambozensiroop, roert alles goed dooreen, vult het glas bij met geklopt ijs, garneert het mengsel met vruchten en dient het op in glazen met rietjes.

Cider-Punch.

Doet in een grooten tumbler een stuk van de schil van een citroen, een wijnglas sherry, een theelepel witte suiker, het sap van een citroen, een wijnglas cider, en een weinig nootmuskaat, roert alles goed dooreen en voegt er een stuk ijs bij. Aan te bevelen is nog een weinig brandewijn en eenige stukjes komkommerschil.

Claret-Punch.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, een stukje citroen en twee partjes sinaasappel, vult den tumbler half vol met geklopt ijs en verder met claret-wijn. Roert goed, en garneert met vruchten. Opdienen met een paar rietjes.

Gold-Punch.

Doet in een tumbler een wijnglas arrac, een wijnglas port, en de zelfde hoeveelheid water, een eetlepel witte suiker, het sap van een citroen en een paar stukjes citroenschil, vult den tumbler met geklopt ijs en roert alles goed dooreen.

Curaçoa-Punch.

Doet in een grooten tumbler, een eetlepel witte suiker, een wijnglas brandewijn, een half wijnglas Jamaica-rum, een wijnglas water, een half wijnglas Curaçoa, en het sap van ½ citroen, vult den tumbler met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen en garneert het glas met vruchten. Opdienen met rietjes.

Dry-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas brandewijn, een half wijnglas water, een kwart wijnglas thee, een half wijnglas Jamaica-rum, een kwart wijnglas Curaçoa, het sap van een citroen en een eetlepel witte suiker; vult daarna den tumbler met geklopt ijs, schudt goed alles dooreen.

Duke of Norfolk Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas brandewijn, een stukje citroenschil, een wijnglas water, een eetlepel witte suiker, het sap van een citroen en van een sinaasappel en een

wijnglas melk, vult daarna het glas met geklopt ijs, schudt verder alles goed dooreen.

George IV Punch.

Doet in een bowl de fijngesneden schil van een sinaasappel en een citroen, en een kwart liter siroop, voegt hierbij het sap van bovenstaande vruchten en laat dit mengsel een uur staan. Maakt een halven liter sterke groene thee, doet er fijne suiker naar smaak bij. Zijn het vruchtensap en de siroop koud geworden, doet men hierbij een half wijnglas Jamaica-rum, een half glas brandewijn, een half wijnglas Arrac, dezelfde hoeveelheid ananassiroop en een flesch champagne; roert alles goed dooreen, laat het mengsel twee uur koud worden en dien 't op in kleine glazen.

Jenever-Punch.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel frambozensiroop, een eetlepel witte suiker, een wijnglas water, en 1½ wijnglas jenever het sap van een kleinen citroen, twee stukjes sinaasappel en een schijfje ananas. Vult den tumbler met geklopt ijs, roert goed en garneert met vruchten. Opdienen met de bekende rietjes.

Jenever-Punch op een andere manier gemaakt.

Doet in een grooten tumbler, het sap van een

citroen, 1½ wijnglas jenever en twintig druppels marasquin, voegt hierbij een fleschje sodawater. Laat dit mengsel een uur koud worden voor 't gebruik.

Glasgow-Punch.

Doet in een tumbler een eetlepel witte suiker, het sap van een citroen, en een wijnglas Jamaica-rum: vult het glas met geklopt ijs en roert alles goed dooreen.

Gothic-Punch.

Doet in een grooten tumbler, een wijnglas brandewijn, het sap en de dunne schil van een sinaasappel en een eetlepel witte suiker, vult het glas voor ¾ met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen. Voegt bij dit mengsel, steeds roerende, een glas champagne.

Grassot-Punch.

Doet in een tumbler een wijnglas brandewijn, een theelepel Curaçoa, het sap van een citroen, twee theelepels witte suiker, een theelepel frambozensiroop, een wijnglas water, de dunne schil van een citroen; vult het glas verder met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen en garneert het mengsel met stukjes abrikozen.

Imperial-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas

bordeau, een eetlepel witte suiker, een half likeurglas marasquin, vult den tumbler half met geklopt ijs, schudt goed, voegt er bij sodawater, een weinig nootmuskaat en een komkommerschil.

Kirschwasser-Punch.

Lost op in een grooten tumbler met een weinig water, een halven eetlepel witte suiker, met het sap van een citroen en 30 druppels gele chartreuse. Vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt hierbij, roerende 1½ wijnglas kirschwasser. Garneert met vruchten en opdienen met een paar rietjes.

La Patria-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas brandewijn, een theelepel witte suiker en eenig geklopt ijs, schudt goed en vult het glas verder bij met champagne, voegt hierbij een paar stukjes sinaasappel en een schijfje ananas.

Light-Guard-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas sherry, een half wijnglas brandewijn, een half wijnglas sauterne, met geklopt ijs en een theelepel witte suiker, roert alles goed dooreen, en vult het glas met champagne, garneert met schijfjes ananas en een partje sinaasappel. Opdienen met rietjes.

Medford-Rum-Punch.

Lost op in een grooten tumbler met een weinig water, het sap van ½ citroen met een eetlepel suiker; vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt hierbij 1½ wijnglas Medford rum, en een paar druppels Jamaica-rum. Roert alles goed dooreen. Garneeren met vruchten en opdienen met rietjes.

Mississipi-Punch.

Doet in een grooten tumbler, een wijnglas brandewijn, een half wijnglas Jamaica rum, een half wijnglas whisky, een half wijnglas water en een eetlepel witte suiker, vult daarna het glas met geklopt ijs, schudt goed, garneeren met een stukje citroen en sinaasappel en aardbeien.

National-Guard-Punch.

Doet in een tumbler een theelepel witte suiker, het sap van een halven citroen, een wijnglas brandewijn, een wijnglas bordeauwijn en een theelepel frambozensiroop. Vult het glas bij met geklopt ijs. Roert alles goed dooreen.

Nonsuch-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas bordeau, een wijnglas brandewijn, een wijnglas sherry, een wijnglas thee, een wijnglas sodawater, het sap van een halven citroen en

een eetlepel witte suiker. Vult het glas bij met geklopt ijs, roert alles goed dooreen, en legt bovenop eenige schijfjes ananas.

Old Delaware Fishing-Punch.

Lost op in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, het sap van een citroen en een stukje gelatine, vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt hierbij een wijnglas St. Croix-rum en dezelfde hoeveelheid brandewijn, roert alles goed dooreen, garneert met vruchten.

Orchard-Punch.

Doet in een grooten tumbler 20 druppels citroensap, twee eetlepels sucaden-siroop, een half wijnglas ananassiroop, lost alles met een weinig water op, vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt er een wijnglas Californische brandewijn bij en schudt goed. Garneert met druiven, partjes sinaasappel, ananas en een paar aardbeien. Doet bij het opdienen in elk glas bovenop een scheutje portwijn en de bekende rietjes.

Orgeat-Punch.

Doet in een grooten tumbler 1½ eetlepel sucadensiroop, 1½ wijnglas brandewijn en het sap van ½ citroen, vult daarna den tumbler bij met geklopt ijs, voegt hierbij een scheut portwijn, garneert met aardbeien en opdienen met rietjes.

Philadelphia-Punch.

Doet in een tumbler het sap van een halven citroen, een eetlepel witte suiker, een wijnglas brandewijn, een half wijnglas Jamaica-rum, en een wijnglas water, vult het glas daarna bij met geklopt ijs. Schudt alles goed dooreen.

Ananas-Punch.

Doet in een tumbler een half wijnglas Jamaica-rum, een half wijnglas brandewijn, een kwart wijnglas Curaçoa, het sap van ½ citroen, en een eetlepel ananassiroop, vult den tumbler verder met geklopt ijs, schudt alles goed dooreeen, plaatst er bij het opdienen een paar schijfjes ananas bovenop.

Portwijn-Punch.

Deze punch wordt precies gemaakt als de Claret-Punch, men gebruikt echter portwijn in plaats claretwijn.

Queen-Punch.

Doet in een tumbler, de schil en het sap van ½ citroen, voegt hierbij een wijnglas rum, een likeurglas marasquin, een half wijnglas brandewijn en een eetlepel witte suiker, vult den tumbler verder met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen.

Rocky-Mountain-Punch.

Doet in een tumbler een half wijnglas Jamaica-rum, en een kwart wijnglas marasquin met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen, vult het glas steeds roerende bij met champagne.

Rum-Punch.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, een wijnglas brandewijn, dezelfde hoeveelheid rum, twee theelepels Arrac, het sap van een citroen, een kwart wijnglas groene thee, een theelepel specerijen-essence.

Vult het glas voor de helft met geklopt ijs, schudt goed en maakt verder het glas vol met melk. Voegt er wat nootmuskaat en kaneel bij en dient het mengsel op met een paar rietjes.

St. Charles-Punch.

Doet in een tumbler een eetlepel suiker, een wijnglas port, een klein glas brandewijn en het sap van een halven citroen, vult den tumbler bij met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen, garneeren met vruchten en opdienen met rietjes.

St. Croix-Rum-Punch.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel

witte suiker, 30 druppels citroensap en lost dit op in een half wijnglas water, voegt daarna bij een wijnglas St. Croix rum en een kwart wijnglas Jamaica-rum, vult het glas bij met geklopt ijs; garneeren met vruchten en opdienen met rietjes.

Sauterne-Punch.

Deze punch wordt precies bereid als de Claret Punch, alleen neemt men hiervoor de zelfde hoeveelheid Sauterne.

Sherry-Punch.

Doet in een grooten tumbler twee wijnglazen sherry, een half wijnglas brandewijn, een eetlepel witte suiker, twee partjes sinaasappel en twee schijfjes citroen; vult daarna het glas bij met geklopt ijs, schudt goed, garneeren met aardbeien en opdienen met rietjes.

Tip-Top-Punch.

Doet in een grooten tumbler een likeurglas curaçoa en ½ eetlepel witte suiker, vult het glas voor de helft met geklopt ijs, schudt goed, voegt hierbij een wijnglas champagne en de rest van het glas met sodawater, voegt er nog bij een paar stukjes ananas. Het sodawater en de champagne moeten roerende bij dit mengsel gevoegd worden.

Vanille-Punch.

Doet in een tumbler een likeurglas vanillesiroop, ½ eetlepel witte suiker, een wijnglas brandewijn en het sap van een citroen, vult het glas bij met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen en voegt er een paar schijfjes citroen bij. Opdienen met rietjes.

West-Indische-Punch.

Wordt op dezelfde wijze bereid als de Brandewijn-punch, echter met bijvoeging van een half wijnglas gember-stroop en een weinig gedroogde gember.

Cobblers.

Cobblers zijn de heerlijkste dranken bij warm weder, niet kostbaar om ze te bereiden, zal iedereen het aangenaam vinden ze volgens onderstaande recepten klaar te maken.

Catawba-Cobbler.

Catawba is een weinig bekende Californische wijn. Champagne is hiervan het hoofdbestanddeel. Hiervoor in plaats wordt dikwijls de bekende Italiaanse sparkling asti-wijn genomen.

P.S. Indien de sparkling wijn genomen wordt, mag deze niet geschud worden, doch omgeroerd met een lepel.

Lost op in een grooten tumbler een theelepel witte suiker en een eetlepel water, voegt hierbij twee wijnglazen Catawba of Asti wijn, vult den tumbler bij met geklopt ijs, roert alles goed dooreen, garneeren met partjes sinaasappel of schijfjes ananas en aardbeien; opdienen met een paar rietjes in elk glas.

Champagne-Cobbler.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, voegt hierbij de fijn gesneden schil van een citroen of sinaasappel, vult den tumbler voor ¾ met geklopt ijs, en de rest met champagne, roert alles met een lepel, garneert met schijfjes citroen en aardbeien en opdienen met twee rietjes in elk glas.

Claret-Cobbler.

Wordt precies gemaakt als de Catawba cobbler, men neemt echter claret-wijn.

Hock-Cobbler.

Wordt eveneens gemaakt als de Catawba cobbler, voegt er echter een theelepel ananassiroop bij.

Monongahela-Cobbler.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas Bourbon Whisky, een eetlepel witte suiker, een schijfje citroen en sinaasappel, vult het glas bij met geklopt ijs, schudt goed en gebruikt de cobbler met een paar rietjes.

Portwijn-Cobbler.

Lost op in een grooten tumbler ½ eetlepel gezifte suiker met ½ wijnglas water, voegt hierbij de fijn gesneden schil van ½ citroen, vult den tumbler voor de helft met geklopt ijs, en 1½ wijnglas portwijn. Roert alles met een lepel. Garneeren met 2 schijfjes citroen, witte druiven en ananas, opdienen met een paar rietjes in elk glas.

Rijnwijn-Cobbler.

Lost in een grooten tumbler 1½ eetlepel witte suiker in 1½ wijnglas water, voegt hierbij 1½ wijnglas Rijnwijn, vult het glas verder bij met geklopt ijs, roert alles goed dooreen, garneeren met vruchten en opdienen met een paar rietjes in elk glas.

Sauterne-Cobbler.

Wordt precies bereid als de Catawba-cobbler,

alleen sauterne gebruiken inplaats van catawba.

Sherry-Cobbler.

Doet in een grooten tumbler twee wijnglazen sherry, een eetlepel witte suiker, en twee of drie partjes sinaasappel, vult het glas bij met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen, garneeren met vruchten, opdienen met een paar rietjes in elk glas.

Whisky-Cobbler.

Doet in een grooten tumbler twee wijnglazen Irish of Scotch whisky, voegt hierbij een eetlepel witte suiker en twee of drie partjes sinaasappel, vult het glas bij met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen, garneeren met druiven, partjes sinaasappel en opdienen met een paar rietjes in elk glas.

Cocktails.

Bij de bereiding van cocktails, de bij uitnemendheid bekende dranken bij visch- of jachtpartijen is het een vereischte, dat het geklopte ijs het eerst in het glas gedaan wordt.

Voor het maken van de cocktail neemt men gewoonlijk een tumbler, inhoudende een halven liter.

Absinth-Cocktail.

Doet in een kleinen tumbler een weinig geklopt ijs, ¾ wijnglas absinth, een stukje gelatine, en tien druppels Angostura bitter, roert alles goed dooreen.

Brandewijn-Cocktail.

Vult voor de helft een kleinen tumbler met geklopt ijs, voegt hierna bij een wijnglas brandewijn, dertig druppels gomsiroop, zes druppels Angostura bitter en twintig druppels curaçoa, roert alles met een lepel goed dooreen, en doet er een paar stukjes citroen bovenop.

Champagne-Cocktail.

Vult een kleinen tumbler voor de helft met geklopt ijs, voegt hierbij een theelepel witte suiker, tien druppels Angostura bitter, een schijfje ananas, en een citroenschilletje, doet de rest van den tumbler vol met champagne, roert alles goed dooreen met een lepel en de cocktail is gereed.

Voor het bereiden van dezen cocktail wordt ook wel inplaats champagne de sparkling asti wijn gebruikt.

Coomassie-Cocktail.

Doet de dooier van een versch rauw ei in een kleinen tumbler, klopt deze met een theelepel suiker, voegt hierbij zes druppels Angos-

tura bitter, ⅔ wijnglas sherry en ⅓ wijnglas brandewijn, vult den tumbler verder met geklopt ijs bij, roert alles goed dooreen en doet er een weinig nootmuskaat en kaneel bij.

Oost-Indische-Cocktail.

Vult een kleinen tumbler voor ¾ met geklopt ijs, voegt hierbij 30 druppels marasquin, een theelepel ananassiroop, 30 druppels curaçoa, zes druppels Angosturabitter, een wijnglas brandewijn; roert alles goed dooreen. Opdienen met citroenschilletjes bovenop.

Eier-Cocktail.

Doet in een kleinen tumbler een versch rauw ei, klopt dit met een wijnglas jenever door elkander, voegt hierbij 30 druppels gomsiroop, zes druppels Angosturabitter en wat ijs, roert alles goed dooreen en neemt er een weinig nootmuskaat bij.

Jenever-Cocktail.

Vult een kleinen tumbler voor de helft met geklopt ijs, daarna 30 druppels gomsiroop, tien druppels Angosturabitter, een wijnglas jenever, tien druppels curaçoa, een citroenschilletje, roert alles goed dooreen.

Japansche-Cocktail.

Een kleinen tumbler voor ¼ vullen met

geklopt ijs, daarbij voegen een eetlepel sucadensiroop, tien druppels Angosturabitter, een wijnglas brandewijn, en een citroenschilletje; roert alles met een lepel goed dooreen.

Jersey-Cocktail.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, en 12 druppels Angosturabitter, en een beetje ijs, vult den tumbler verder met cider, roert alles goed dooreen en doet er een paar schijfjes citroen bovenop.

Jersey-Cocktail, bereid op een andere manier.

Doet in een tumbler, een halven liter inhoudende, twee of drie stukjes mooi ijs, voegt hierbij een theelepel gezifte suiker, een theelepel oranjebitter, een half wijnglas brandewijn, vult het glas bij met cider en roert alles goed dooreen. Opdienen met een paar citroenschilletjes er bovenop.

Manhattan-Cocktail.

Doet in een grooten tumbler een weinig geklopt ijs; een half wijnglas vermouth, een half wijnglas whisky, 30 druppels gomsiroop, tien druppels Angosturabitter en zes druppels curaçoa, roert alles goed dooreen en dient ze op in wijnglazen, met een paar citroenschilletjes er bovenop.

Martini-Cocktail.

Vult een tumbler half vol met geklopt ijs, voegt hierbij 30 druppels gomsiroop, 30 druppels oranjebitter, een half wijnglas jenever, een half wijnglas vermouth, schudt alles goed dooreen, opdienen in wijnglazen.

Newport-Cocktail.

Doet in een tumbler, ½ liter inhoudende, 2 of 3 stukjes ijs, en een dunne citroenschil, voegt hierbij 6 druppels Angosturabitter, een half wijnglas noyauwijn, en een half wijnglas brandewijn, roert alles goed dooreen. Opdienen met schilletjes citroen er bovenop.

Saratoga-Cocktail.

Doet in een grooten tumbler 20 druppels ananassiroop, 12 druppels Angosturabitter, 20 druppels marasquin en een wijnglas oude jenever, vult het glas met geklopt ijs en schudt alles goed dooreen. Neemt daarna 2 of 3 aardbeien in kleinere tumblers, giet het mengsel in deze glazen en vult ze bij met champagne.

Sherry-Cocktail.

Vult een tumbler voor ⅓ met geklopt ijs, 10 druppels Angosturabitter, 30 druppels gomsiroop en een wijnglas sherry, roert alles goed dooreen en opdienen in glazen met eenige stukjes citroenschil er bovenop.

Soda-Cocktail.

Deze cocktail wordt precies bereid als de Jersey-cocktail, men neemt echter een flesch sodawater inplaats cider.

Sunrise-Cocktail.

Doet in een tumbler 30 druppels vanillesiroop, 10 druppels Angosturabitter, ⅔ wijnglas sherry, ⅓ wijnglas brandewijn, voegt er geklopt ijs bij, roert goed en opdienen met citroenschilletjes er bovenop.

Turf-Club-Cocktail.

Doet in een tumbler 30 druppels gomsiroop, 10 druppels Angosturabitter, 10 druppels frambozensiroop, een half wijnglas jenever en een half wijnglas vermouth, voegt hierbij geklopt ijs, roert alles goed dooreen; opdienen in wijnglazen met citroenschilletjes er bovenop.

Vermouth-Cocktail.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas vermouth, 30 druppels gomsiroop en een weinig geklopt ijs, alles goed roeren, opdienen met citroenschilletjes er bovenop.

Whisky-Cocktail.

Doet in een kleinen tumbler 30 druppels gomsiroop, tien druppels Angosturabitter en een glas

Iersche- of Schotsche whisky, vult den tumbler verder met geklopt ijs bij, schudt alles goed dooreen, opdienen in luxe wijnglazen met citroenschilletjes er bovenop.

Crustas.

Onder Crustas verstaat men dranken, die de Cocktails in 't algemeen overtreffen.

Brandewijn-Crusta.

Deze drank wordt bereid evenals de brandewijn-cocktail, met een weinig citroensap en een klein stukje ijs. Schudt deze bestanddeelen in een kleinen tumbler, neemt daarna een luxe rood wijnglas, doet daarin de heele schil van ½ citroen, gedrenkt in citroensap en suiker en schenkt het mengsel daar boven op.

Jenever-Crusta.

Doet in een kleinen tumbler 30 druppels gomsiroop, 10 druppels Angosturabitter, een wijnglas oude jenever en 10 druppels curaçoa, vult het glas voor de helft bij met geklopt ijs, roert alles goed dooreen, en schenkt 't mengsel over in gekleurde wijnglazen, waarin zich evenals in bovenstaand recept de schil van ½ citroen bevindt.

Whisky-Crusta.

De whisky-crusta wordt op de zelfde manier bereidt als de brandewijn-crusta, alleen neemt men whisky inplaats brandewijn.

Cups.

Cups zijn bizonder populair en worden hier onder speciaal beschreven ten gebruike bij partijen, picnics, wedrennen, lunchen enz.

Badminton-Cup.

Schildt een halve middelmatige komkommer, en doet deze in een zilveren cup of bowl met een ons witte suiker, het sap van een citroen, een weinig nootmuskaat, een half glas curaçoa, en een flesch roode wijn; wanneer de suiker hierin geheel is opgelost, doet er dan nog een flesch sodawater en ijs bij, roert alles goed dooreen en het mengsel is voor 't gebruik gereed.

Balaclava-Cup.

Doet in een grooten bowl de dunne schil van een halven citroen, voegt hierbij twee eetlepels witte suiker, het sap van 2 citroenen, en de helft van een kleine komkommer, in dunne plakjes gesneden met de schil er om. Roert alles goed dooreen; doet er verder bij 2 flesschen

sodawater, twee flesschen rooden wijn en een flesch champagne, roert nog eens goed alles dooreen, doet er een klein stuk ijs in en de cup is voor het gebruik gereed.

Chablis-Cup.

Lost vier of vijf stukken suiker op in een kwart liter kokend water, en doet dit in een bowl met een zeer dunne citroenschil, en laat dit een half uur staan, voegt hierbij een flesch chabliswijn, een wijnglas sherry, en een halven liter water. Roert alles goed dooreen, laat het nog een half uur staan; opdienen met ijs en een flesch sodawater er in.

Champagne-Cup.

Deze cup wordt op de zelfde manier bereid als de chablis-cup, alleen gebruikt men champagne inplaats chabliswijn.

Cider-Cup.

Doet in een bowl 1½ liter zoete cider, een flesch sodawater, een wijnglas sherry, een half wijnglas brandewijn, het sap van een halven, en de schil van een kwart citroen, voegt hierbij suiker en nootmuskaat naar smaak en een weinig ananassiroop. Daarna opdienen en de bowl goed koud maken.

Claret-Cup.

Doet in een bowl een flesch claret-wijn, een

halven liter koud water, een eetlepel witte suiker, een theelepel kruidnagels, wat nootmuskaat maakt dit alles goed fijn en schudt 't dooreen, voegt hierbij de schil van een halven citroen en het noodige ijs.

Claret-Cup, op een andere manier bereid.

Doet in een bowl de dunne schil van een citroen met wat suiker en daarover een wijnglas sherry, een flesch claretwijn, meer suiker naar smaak, een flesch sodawater en wat nootmuskaat, roert alles goed dooreen en maakt het mengsel flink koud.

Claret-Cup, op nog een andere manier bereid.

Doet in een bowl een flesch Bordeauxwijn, twee wijnglazen sherry, een wijnglas marasquin, een beetje witte suiker en een flesch sodawater, roert alles goed dooreen en maakt het mengsel goed koud.

Claret- en Champagne-Cup, bereid op een andere manier voor een grooten bowl.

Doet in een grooten bowl 3 flesschen claretwijn, een maatje curaçoa, een liter sherry, een halven liter brandewijn, twee wijnglazen frambozensiroop, drie sinaasappelen en een citroen, gesneden in schijfjes en kleine stukjes komkommerschil, drie flesschen sodawater en twee flesschen seltzerwater. Roert alles goed

dooreen en doet er suiker naar smaak bij, laat dit mengsel een uur staan, doet er een stuk ijs in. Opdienen in kleine glazen.

Bovenstaand is berekend voor een partij van 20 personen, voor een kleiner gezelschap neemt men naar evenredigheid kleinere hoeveelheden. Voor champagne-cup neemt men champagne inplaats claretwijn.

Crimean-Cup.

1½ liter sinaasappelsiroop, een liter brandewijn, een halven liter marasquin, een halven liter Jamaica-rum, twee flesschen champagne, twee flesschen sodawater, twee ons witte suiker en het sap van vier citroenen. Hoe men deze cup mixen moet: schilt de citroenen en doet de schil hiervan met de suiker in den bowl, wrijft en perst alles goed, zoodat het aroma van de citroenschillen zich vermengt met de suiker, doet daarbij het sap der citroenen en twee flesschen sodawater, roert alles, totdat de suiker is opgelost, voegt hierna bij de sinaasappelsiroop, en slaat dit mengsel goed dooreen met een eiergart. Daarna komt de marasquin, rum en brandewijn en gaat alles in den punch-bowl. Even voor het opdienen, voegt men de flink koudgemaakte champagne er bij, en roert zoo goed met de mix-lepel, dat de cup een roomachtig en smeuig aanzien krijgt. Bovenstaand is bestemd voor een partij

van 30 personen. Bij kleiner gezelschap neemt men natuurlijk kleinere hoeveelheden.

Crimean-Cup, op een andere manier bereid, voor een partij van 5 personen.

Doet de schil van een halven citroen of sinaasappel in een bowl, voegt hierbij een eetlepel witte suiker, een wijnglas marasquin, een half wijnglas curaçoa en een wijnglas brandewijn. Roert alles goed dooreen, daarna 2 flesschen sodawater, een flesch champagne en een stuk ijs.

Freemason-Cup.

Doet in een bowl een liter Schotsche ale, een halven liter brandewijn, een liter sherry, en een half pond witte suiker, roert alles flink dooreen, doet er nog wat nootmuskaat bij en een stuk ijs.

Loving-Cup.

Raspt de schil van twee sinaasappelen op een stuk broodsuiker en doet deze suiker in een cup of bowl, voegt hierbij een halven liter brandewijn, het sap van een citroen en een liter water benevens een derde liter sinaasappelsap, en indien noodig meer suiker met het gebruikelijke ijs.

Race-day-Cup.

Lost op: Een ons witte suiker in een kwart liter water, voegt hierbij het sap van 2 citroenen, een wijnglas brandwijn, een half wijnglas sherry brandy, een half wijnglas marasquin, een flesch champagne, daarna een stukje komkommerschil, twee schijfjes citroen, vier aardbeien, vier kersen, twee flesschen seltzerwater, goed roeren. Laat de bowl overdekt een uur in het ijs staan. Alvorens op te dienen, doet men er nog een flink stuk ijs bij. Schenken in kleine glazen.

Rochester-Cup.

Doet in een bowl, twee flesschen sparkling Catawba wijn, twee flesschen sparkling Isabellawijn, en een flesch sauterne, roeren, voegt hierbij twee wijnglazen marasquin en 2 wijnglazen curaçoa, goed koud maken. Bij het opdienen, doet men in elk glas een paar druppels perziken- of vanille-extract en eenige aardbeien.

Tennis-Cup.

Doet in een bowl vier eetlepels gezifte suiker, de schil van één en het sap van 2 citroenen, een glas brandewijn, een wijnglas gembersiroop, een stukje komkommerschil, en twee flesschen sodawater; een beetje specerijen, maakt alles goed koud en dient ze op in kleine glazen.

Fancy (Luxe) Dranken.

Op het gebied van fancy dranken bestaat een groote verscheidenheid. De onderstaande recepten omvatten echter de meest en best bekenden. Deze worden op de eenvoudigste en smakelijkste wijze bereid.

Absinth.

Doet een wijnglas absinth in een kleinen tumbler, en vult het glas druppel voor druppel met water. Gebruikt nooit een lepel.

Absinth-Frappé.

Vult een wijnglas voor ¾ met fijn geklopt ijs, 20 druppels gomsiroop en verder met absinth, roert voortdurend een halve minuut lang. Schenkt het mengsel over in een klein glas, en drinkt 't direct op.

Arctic-Regions.

Doet in een grooten tumbler een kwart liter melk, een wijnglas sherry, een ei, geklopt ijs en een eetlepel witte suiker, schudt goed, voegt er wat kaneel bij en opdienen met rietjes.

Avenue-Charmer.

Doet in een kleinen tumbler een kwart wijnglas vanillesiroop, een half wijnglas sherry, en een kwart wijnglas brandewijn, aanvullen

met geklopt ijs, goed schudden en garneeren met vruchten, opdienen met rietjes.

Auld Man's Milk.

Doet in een kleinen tumbler twee theelepels witte suiker, een geklopt ei, een kwart liter melk en een wijnglas Scotch whisky, vult verder het glas bij met geklopt ijs, schudt goed alles dooreen, voegt er wat nootmuskaat bij en opdienen met 2 rietjes.

Black-Stripe.

Roert in een kleinen tumbler een wijnglas witte rum, een eetlepel oranjesiroop en een eetlepel water, vult den tumbler met geklopt ijs en schudt alles goed dooreen. Indien deze drank in den winter gemaakt wordt, neemt men in plaats van ijs een glas kokend water, en voegt er dan een weinig nootmuskaat bij.

Bosom-Caresser.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas sherry, een half wijnglas brandewijn, de dooier van een rauw ei, twee theelepels witte suiker en 2 grein cayenne-peper, daarna geklopt ijs, schudt alles goed dooreen en voegt er wat nootmuskaat en kaneel bij.

Brandy en Soda. (Somtijds genoemd ‘Stone Wall’).

Doet in een grooten tumbler een wijnglas brandewijn en een flesch sodawater, en voegt hierbij een stuk ijs.

Brandy-Burnt. (Somtijds gebruikt als een geneesmiddel tegen diarrheé).

Mixt een wijnglas brandewijn met een halven eetlepel witte suiker, doet dit mengsel in een saucekom of schaal en zet het op het vuur, neemt drie schijfjes gedroogde perziken in een glas en schenkt het mengsel hier boven op.

Brandy-Champerelle.

Mixt in een kleinen tumbler een wijnglas brandewijn, zes druppels Angosturabitter en een likeurglas curaçoa, voegt hierbij geklopt ijs.

Brandy-Daisy.

Doet in een grooten tumbler het sap van een kleinen citroen, een halven eetlepel witte suiker en lost dit op met een scheut spuitwater. Voegt hierbij een half wijnglas gele chartreuse, daarna aanvullen met geklopt ijs en een glas brandewijn. Roert alles goed. Doet eenige vruchten in een luxe wijnglas, en giet het mengsel hierover.

Brandy-Scaffa.

Doet een kwart sherry glas frambozensiroop en de zelfde hoeveelheid marasquin en groene chartreuse in een sherryglas op zoo'n manier, dat de verschillende likeuren niet door elkander loopen, schudt of roert niet en vult het vierde kwart van het glas aan met brandewijn.

Bull's-Milk.

Doet in een grooten tumbler een theelepel witte suiker, een halven liter melk, een derde wijnglas Jamaica-rum, ½ wijnglas brandewijn en geklopt ijs. Roeren en schudden. Overschenken in een groot glas met bijvoeging van een weinig nootmuskaat en kaneel.

Colleen-Bawn.

Doet in een kleinen tumbler een goed geklopt rauw ei, met een theelepel witte suiker, ⅓ wijnglas gele chartreuse, ⅓ wijnglas Benedictine, ⅓ wijnglas whisky, roert alles goed dooreen en voegt er wat nootmuskaat en kaneel bij.

Corpse-Reviver.

Doet ⅓ marasquin, ⅓ brandewijn en ⅓ curaçoa in een klein spiraal wijn- of likeurglas, zijt echter voorzichtig de likeuren niet door elkander te schudden.

Cough-Mixture.

Doet in een kleinen tumbler het sap van een ¼ citroen, 30 druppels gomsiroop, ¼ likeurglas curaçoa en ¼ wijnglas brandewijn, voegt hierbij geklopt ijs, goed roeren.

Dog's-Nose.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas jenever en ¼ liter oude Burton ale.

Eye-Opener.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas jenever, 12 druppels Angosturabitter, en 30 druppels gomsiroop, voegt hierbij geklopt ijs en alles goed schudden.

Fairy-Kiss.

Doet in een kleinen tumbler het sap van een kwart citroen, een kwart wijnglas vanillesiroop, een kwart wijnglas curaçoa, een kwart wijnglas gele chartreuse en een kwart wijnglas brandewijn, voegt hierbij een weinig geklopt ijs. Schudden. Dit is werkelijk een aangename drank.

Flash of Lightning.

Doet in een kleinen tumbler ⅓ wijnglas frambozensiroop, ⅓ wijnglas curaçoa, ⅓ wijnglas brandewijn, en drie druppels Angostura-

bitter, voegt er geklopt ijs bij en alles goed dooreen schudden.

Flip-Flap.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas melk, een goed geklopt ei, een theelepel witte suiker en een wijnglas portwijn, aanvullen met geklopt ijs, goed schudden, met bijvoeging van wat nootmuskaat en kaneel.

Golden-Slipper.

Doet de dooier van een versch koud ei in ½ wijnglas gele chartreuse en ½ wijnglas Dantziger goldwasser; op zoo'n manier, dat het ei en de likeuren niet door elkander loopen.

Heap-of-Comfort.

Doet in een kleinen tumbler, de dooier van een ei, ⅔ wijnglas sherry, ⅓ wijnglas brandewijn, tien druppels curaçoa en een theelepel witte suiker, voegt hierbij geklopt ijs, en dient het mengsel op in gekleurde glazen met wat nootmuskaat.

Koude-Koffie.

Zet een goede mokka-koffie, en laat deze koud worden, doet ze in een karaf en plaatst deze in een emmer of bus met ijs. Opdienen in kleine glazen.

Koude Koffie, bereid op een andere manier.

Zet een sterke mokka- of andere fijne koffie, die versch gebrand is; wanneer deze koud geworden is, voegt daarbij een kwart liter goed geslagen room, suiker naar smaak, plaatst dit mengsel in een bus of emmer met ijs, en laat 't dik worden; dan is het voor 't gebruik gereed en wordt in luxe glazen opgediend.

Koude- of IJskoffie, op een andere manier bereid.

Zet 1½ liter sterke koffie, doet er 1½ ons suiker bij en een wijnglas brandewijn, maak ze goed koud. Op 't punt van opdienen, doet men er nog een stuk ijs bij. Serveeren in kleine gekleurde glazen met bijvoeging van slagroom.

Koude- of IJsthee.

Zet 1½ liter thee op de gewone manier. Wanneer deze eenigen tijd getrokken heeft, schenkt men ze over in een bowl en doet er suiker naar smaak bij. Snijdt 2 citroenen in dunne schijfjes en wanneer de thee goed koud geworden is, doet men de schijfjes met eenige nette stukjes ijs er in. Opdienen in kleine gekleurde glazen. Men geeft ieder persoon bovendien een paar stukjes citroen en ijs op een schoteltje.

John-Collins.

Doet in een grooten tumbler het sap van een citroen, een eetlepel witte suiker, een wijnglas jenever, een eetlepel water en vult den tumbler voor ⅔ met geklopt ijs, schudt alles goed dooreen, en voegt er al roerende een fleschje sodawater bij. Opdienen met twee rietjes en een schijfje citroen er boven op.

Knickerbein.

Doet in een kleinen tumbler de dooier van een ei, ⅓ wijnglas curaçoa, ⅓ wijnglas marasquin en ⅓ wijnglas brandewijn, voegt hierbij geklopt ijs, schudt goed, slaat het wit van een ei, totdat het stijf is en doet dit er bovenop; met een heel weinigje suiker.

Knickerbocker.

Doet in een kleinen tumbler de schil en het sap van een citroen, voegt hierbij twee theelepels frambozen siroop, een wijnglas witte rum, en een theelepel curaçoa, vult den tumbler bij met geklopt ijs en schudt alles goed dooreen. Opdienen met rietjes en een paar aardbeien.

L'Amour-Pousse.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas marasquin, met de dooier van een ei en slaat dit goed door elkander, voegt hierbij een kwart

wijnglas brandewijn en geklopt ijs, alles goed roeren, opdienen met een weinig vanillesiroop er bovenop.

L'Amour-Pousse, bereid op een andere manier.

Neemt een spiraal- wijn- of groot likeurglas en vult dit voor ⅓ met marasquin, doet hierin heel voorzichtig de dooier van een ei, en daarom heen wat vanillesiroop, echter voorzichtig zijn, dat de bestanddeelen niet door elkander loopen; dan het glas aanvullen met brandewijn. Dit is een heerlijke Fransche drank.

Om dezen drank goed te bereiden, is het wenschelijk, dat de amateur-mixer de verschillende dranken over den rug van een theelepel in het glas laat loopen.

Citroen-Kwast.

Doet in een grooten tumbler het sap van een citroen, een eetlepel witte suiker en een weinig water met ijs, roert alles goed dooreen, bijvullen met sodawater, opdienen met rietjes.

Maiden's-Blush.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas sherry, een kwart wijnglas aardbeiensiroop en het sap van een kwart citroen, aanvullen met geklopt ijs, goed schudden, voegt hierbij een weinig frambozensiroop met wat vruchten en opdienen met rietjes.

Morning-Call.

Doet in een kleinen tumbler de dooier van een versch ei, een eetlepel witte suiker, ⅓ wijnglas witte rum, en ⅔ wijnglas brandewijn, aanvullen met geklopt ijs, goed roeren, opdienen met een beetje nootmuskaat en kaneel.

Mother's-Milk.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een kwart liter melk, ⅓ wijnglas witte rum en ⅔ wijnglas brandewijn, aanvullen met geklopt ijs, roeren, opdienen met een weinig kaneel en een paar rietjes.

Perzik en Honig.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel honig en een wijnglas perzikenbrandewijn. Roert alles goed om met een lepel.

Pick-me-up.

Doet in een kleinen tumbler zes druppels Angosturabitter, ⅓ likeurglas curaçoa, ⅓ likeurglas gele chartreuse en ⅓ likeurglas brandewijn, roert alles goed dooreen met een lepel en opdienen in een wijnglas.

Pousse-café.

Doet in een wijnglas ⅓ wijnglas curaçoa, ⅓ wijnglas kirschwasser en ⅓ wijnglas char-

treuse, zorgdragen, dat de likeuren niet door elkander loopen (zie L'Amour-Pousse bereid op een andere manier, pag 52.)

Pousse-Café, bereid op een andere manier.

Doet in een wijnglas ⅓ wijnglas brandewijn, ⅓ wijnglas marasquin, ⅓ wijnglas curaçoa. Roert deze likeuren heel langzaam met een lepel.

Rattle-Snake.

Doet in een kleinen tumbler ½ wijnglas jopenbier, een half wijnglas jamaica-rum en een eetlepel witte suiker, voegt hierbij geklopt ijs, roert goed en dient deze drank op met een beetje nootmuskaat.

Rum-Sorbet.

Maakt citroen-ijswater, zooals beschreven wordt in de Romain Punch, voegt hierbij 2 glazen rum, buiten de brandewijn, champagne en thee.

Saratoga-Brace-Up.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, 12 droppels Angosturabitter, 12 druppels citroensap en een stukje gelatine, 12 druppels anisette, een versch rauw ei, en een wijnglas brandewijn. Vult het glas voor de helft met geklopt ijs, roert en schudt alles goed dooreen en schenkt dit mengsel in een anderen

tumbler over, onder bijvoeging van een flesch Vichy of Apollinaris.

Brown's-Fancy.

Doet in een kleinen tumbler een half wijnglas marasquin, de zelfde hoeveelheid curaçoa, een theelepel witte suiker, een glas brandewijn en het sap van een citroen, vult den tumbler verder bij met geklopt ijs, schudt en roert alles goed dooreen, en dient het mengsel op met een paar schijfjes citroen.

Sherry-Blush.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas sherry en 30 druppels frambozensiroop, vult 't glas verder bij met geklopt ijs, goed roeren, garneeren met frambozen en aardbeien en opdienen met 2 rietjes.

Sleeper.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas witte rum, 30 gram witte suiker, de dooiers van twee eieren en het sap van ½ citroen, mixt alles goed dooreen, voegt hierbij ½ liter koud water, een paar gemalen kruidnagels en kaneel, bijvullen met geklopt ijs, nogmaals goed schudden.

Soberer.

Doet in een grooten tumbler het sap van een

citroen en een stuk ijs, tien druppels gomsiroop en 30 druppels Angosturabitter, bijvullen met sodawater.

South-West.

Een wijnglas Schotsche whisky, een flesch sodawater en een klein stuk ijs door elkander roeren. Gebruikt hiervoor een groot sodawaterglas.

Stone-Fence.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas whisky, twee wijnglazen zoete cider, ijs, roeren en opdienen.

Stone-Wall.

Doet in een grooten tumbler ½ eetlepel suiker, drie of vier stukken ijs, een wijnglas whiskey en een flesch sodawater. Roert alles goed om met een lepel.

Sunbeam.

In een spiraal wijn- of groot likeurglas doet men ten eerste: □ van den inhoud met marasquin, □ curaçoa, □ groene chartreuse, □ gele chartreuse en □ brandewijn, oppassen, dat de verschillende likeuren niet door elkander loopen. De amateur-mixer kan hier weder de verschillende dranken over den rug van een lepel in het glas laten loopen.

White-Tiger's-Milk.

Doet in een kleinen tumbler een klein wijnglas appeljack (cider en whisky in gelijke deelen) de zelfde hoeveelheid perzikenbrandewijn en een halven eetlepel specerijen-essence. Klopt apart het wit van een ei met een theelepel witte suiker, en voegt dit bij bovenstaand, vult den tumbler bij met geklopt ijs, roert alles goed dooreen, voegt er daarna een halven tumbler melk en wat nootmuskaat bij.

Tom-Collins.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, drie of vier stukjes ijs, een wijnglas oude jenever en 30 druppels citroensap. Voegt er daarna een flesch sodawater bij, goed roeren, haalt het ijs er uit, en opdienen.

Velvet.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas moezelwijn, een half wijnglas sherry, een stukje citroenschil, en een weinig suiker, vult den tumbler bij met geklopt ijs, roert goed en de drank is voor het gebruik gereed.

Whisky-Daisy.

Doet in een grooten tumbler het sap van een kleinen citroen, ½ lepel witte suiker, zes druppels gomsiroop, en laat dit mengsel oplossen in een scheut soda- of victoriawater.

Vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt hierbij een wijnglas whisky, nog meer ijs en ½ wijnglas gele chartreuse, roert alles goed dooreen, schenkt de drank over in andere glazen en garneert ze met vruchten.

White-Lion.

Doet in een kleinen tumbler 1½ theelepel witte suiker en de schil van ½ citroen, voegt hierbij een wijnglas witte rum, ½ theelepel curaçoa en de zelfde hoeveelheid frambozen siroop, bijvullen met geklopt ijs, goed schudden en opdienen met vruchten van het seizoen.

Wijndham.

Doet in een grooten tumbler een stukje sinaasappelschil, een weinig witte suiker, ⅓ wijnglas marasquin, de zelfde hoeveelheid curaçoa en brandewijn, een glas champagne en een scheut sodawater, maakt den drank goed koud, roert met een lepel.

Fixes of Twists.

Bij het samenstellen der Fixes dranken, verzuime men niet, steeds de schil van den citroen in het glas te doen.

Brandewijn-Fix.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, een half wijnglas water, het sap en de schil van een kwart citroen en een wijnglas brandewijn, vult den tumbler voor ⅔ met geklopt ijs, roert goed, garneeren met vruchten en opdienen met rietjes.

Jenever-Fix.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, een half wijnglas water, het sap en de schil van een kwart citroen en een wijnglas jenever: vult den tumbler voor ⅔ bij met geklopt ijs, roert goed, garneeren met vruchten, opdienen met rietjes.

Jamaica-Rum-Fix.

Deze drank wordt precies bereid als de brandewijn-fix, alleen neemt men Jamaica-rum voor brandewijn.

Whisky-Fix.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker, een half wijnglas water, het sap en de schil van een kwart citroen en een wijnglas whisky. Goed roeren.

St.-Croix-Fix.

Deze fix wordt op dezelfde manier bereid

als de brandewijn-fix met bijvoeging van een wijnglas ananassiroop, en in plaats brandewijn een glas rum.

Santa-Cruz-Rum-Fix.

Deze fix wordt bereid als de brandewijn-fix, met bijvoeging in plaats brandewijn, Santa-Cruz-Rum of gewone witte rum, indien de Santa-Cruz moeilijk is te krijgen.

Fizzes.

Fizzes moeten onmiddellijk na de bereiding gedronken worden, anders verliezen ze hun aroma en worden flauw.

Bourbon-Fizz.

Doet in een tumbler het sap van ½ citroen en een wijnglas Bourbon-whisky, vult het glas bij met geklopt ijs, roert goed, voegt er een theelepel witte suiker bij en een weinig bruispoeder en opdrinken als het mengsel nog bruist.

Brandewijn-Fizz.

Doet in een tumbler het sap van ½ citroen, ½ wijnglas water en een wijnglas brandewijn, bijvullen met geklopt ijs, goed roeren, onder bijvoeging van een theelepel witte suiker

en een klein beetje bruispoeder. Roert alles nog eens goed dooreen en drinkt het bruisende mengsel direct op.

Jenever-Fizz.

Doet in een tumbler het sap van ½ citroen en een wijnglas jenever, vult het glas bij met geklopt ijs, voegt hierbij een theelepel suiker en een weinig bruispoeder, roert alles goed dooreen, en drinkt het mengsel bruisende op.

Golden-Fizz.

Doet in een tumbler het sap van ½ citroen en een wijnglas jenever, vult het glas bij voor ¾ met geklopt ijs, breekt daarna een ei in een ander glas, klutst alleen de dooier met een weinig suiker, en doet deze bij het mengsel, voegt er wat bruispoeder bij, roert alles goed dooreen en drinkt het bruisende mengsel direct op.

Morning Glory-Fizz.

Vermengt in een grooten tumbler een weinig water, met het wit van een versch ei, het sap van ½ citroen, een eetlepel witte suiker, 12 druppels gomsiroop en 30 druppels absinth, vult daarna het glas met geklopt ijs, voegt hierbij een wijnglas Schotsche Whisky, roert alles goed dooreen. Schenkt het mengsel in

een grooten tumbler over, en vult dezen bij met Victoria- of Vichy-water.

Rye-Fizz.

Deze drank wordt precies bereid als de Bourbon-Fizz, alleen doet men er inplaats van Bourbon-whisky, oude Kentucky-Rije-whisky bij.

Silver-Fizz.

Doet in een tumbler het sap van een halven citroen en een wijnglas jenever, vult het glas voor ¾ met geklopt ijs, slaat daarna in een anderen tumbler het wit van een ei tot een stijve massa, doet dit onder bijvoeging van een theelepel witte suiker en een weinig bruispoeder in den eersten tumbler, roert alles goed dooreen en drinkt dit bruisende mengsel direct op.

Whisky-Fizz.

Deze drank wordt op de zelfde manier bereid als de Jenever-Fizz, in plaats van jenever gebruikt men echter Iersche- of Schotsche whisky.

Flips.

Een van de grootste vereischte om een Flip goed en smakelijk te maken, bestaat hierin, dat men de eieren daarvoor benoodigd, goed klutst.

Avenue-Flip.

Doet in een kleinen tumbler een goed geklutst ei, een half wijnglas sherry, een kwart wijnglas brandewijn, en een wijnglas frambozensiroop, voegt hierbij geklopt ijs, schudt goed en opdienen met een beetje nootmuskaat.

Champagne-Flip.

Doet in een kleinen tumbler een goed geklutst ei, een theelepel witte suiker en een kwart flesch champagne, roert goed met een lepel, gooit het mengsel van 't eene glas in het andere, totdat de massa smeuig wordt en doet er wat nootmuskaat bij.

Port-Flip.

Doet in een tumbler een goed geklutst ei, een theelepel witte suiker, een wijnglas port, voegt hierbij geklopt ijs, en schudt goed, met wat nootmuskaat is de Flip gereed.

Sherry-Flip.

Doet in een tumbler een ei, een wijnglas sherry, een weinig geklopt ijs en een theelepel witte suiker, schudt alles goed dooreen en voegt er wat nootmuskaat bij.

Juleps.

Deze vorm van drank is een van de meest bekende dranken in de Zuidelijke Staten van Amerika. Kapitein Marryatt heeft deze drank het eerst in Engeland ingevoerd.

Brandewijn-Julep.

Doet in een grooten tumbler 2½ eetlepel water, een eetlepel witte suiker, en twee of drie druppels pepermunt, vermengt dit goed door elkander, voegt hierbij 1½ wijnglas brandewijn, bijvullen met geklopt ijs, goed schudden en opdienen met een paar rietjes en een scheutje Jamaica-rum in 't glas.

Champagne-Julep.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker en een druppel pepermunt, vult het glas langzaam bij met champagne en roert flink. Garneert het bovenste van het glas met een stukje sinaasappel.

Jenever-Julep.

Deze Julep wordt precies gemaakt als die van brandewijn, alleen neemt men de zelfde hoeveelheid jenever daarvoor in plaats.

Pepermunt-Julep.

Vermengt in een grooten tumbler 2½ eet-

lepel water, een eetlepel suiker en 2 of 3 druppels pepermunt; voegt hierbij 1½ wijnglas brandewijn, bijvullen met geklopt ijs, goed schudden. Garneeren met stukjes citroen, sinaasappel en aardbeien, indien noodig nog wat suiker naar smaak en een scheutje Jamaica-rum. Opdienen met een paar rietjes.

Ananas-Julep.

Doet een schijfje geschilde ananas in een grooten tumbler met het sap van een halven sinaasappel, tien druppels marasquin, de zelfde hoeveelheid frambozensiroop en ½ wijnglas jenever, vult den tumbler bij met geklopt ijs; schudt goed, en voegt er een kwart flesch champagne bij. Garneert met vruchten van het seizoen en opdienen met rietjes. Een kwart wijnglas ananas siroop kan men er nog bijvoegen voor de vruchten er worden ingedaan.

Whisky-Julep.

Deze drank wordt bereid evenals de brandewijn-Julep, inplaats daarvan neemt men whisky.

Sangarees.

Ale-Sangaree.

Lost een theelepel suiker op in een eetlepel water, doet dit in een grooten tumbler met een

klein stuk ijs, en vult het glas bij met ale (Mild-Ale, Burton-Ale of Bitter-Ale) onder bijvoeging van een beetje nootmuskaat.

Brandewijn-Sangaree.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een half wijnglas water, een wijnglas brandewijn, ⅔ van het glas bijvullen met geklopt ijs, roeren met een lepel, en bovenop het mengsel een scheut portwijn met wat nootmuskaat.

Jenever-Sangaree.

In een kleinen tumbler, doet men een theelepel witte suiker, een wijnglas jenever en ½ wijnglas water, bijvullen voor ⅔ met geklopt ijs en met portwijn, onder bijvoeging van wat nootmuskaat.

Portwijn-Sangaree.

Doet in een kleinen tumbler 1¼ wijnglas portwijn, en een theelepel witte suiker, vult den tumbler voor ⅔ bij met geklopt ijs, schudt goed en dient de Sangaree op met een beetje nootmuskaat.

Sherry-Sangaree.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas sherry en een theelepel witte suiker, vult den

tumbler voor ⅔ bij met geklopt ijs, goed schudden, en opdienen met een beetje nootmuskaat.

Shrubs.

Alle Shrubs moeten alvorens gebotteld, gefiltreerd zijn, en dan stevig gekurkt worden.

Brandewijn-Shrub.

Doet het sap van vijf en de schil van twee citroenen in drie liter brandewijn, laat dit mengsel drie dagen gedekt staan, voegt hierbij een liter sherry en 2 pond suiker, zeeft dit door een neteldoekje en bottelt het.

Kersen-Shrub.

Plaatst in een ijzeren pot met water een aarden pot met rijpe kersen zonder pitten, kookt deze tot een brei, filtreert ze door een zeef, zoodat de schillen er niet door kunnen, doet er suiker bij naar smaak. Wanneer het mengsel mooi helder is, bottelt het, en verzegelt de kurk. Indien men bij elke gebottelde flesch een maatje brandewijn doet, kan men ze den geheelen zomer bewaren. Vermengt met water is het een uitstekende drank.

Aalbessen-Shrub.

Kookt 2 liter geperste aalbessen en een pond suiker tien minuten lang, schuimt dit goed af, zet ze van 't vuur en voegt, wanneer het lauw geworden is bij elken liter mengsel een maatje brandewijn. Goed gekurkt bottelen.

Engelsche Rum-Shrub.

Vermengt 15 liter van de beste Jamaica-rum met 1½ liter sinaasappelsap, 1 liter citroensap, en de schillen van de citroenen gesnipperd, met zes pond witte suiker. Laat dit mengsel goed afgedekt een geheelen nacht staan; kookt daarna 6 liter versche melk. Is deze afgekoeld, voegt ze bij bovenstaand mengsel. Roert alles flink dooreen, laat het een uur staan, filtreeren door een flanellen- of neteldoek en bottelen in goedgekurkte flesschen.

Frambozen-Shrub.

Laat 3½ liter rijpe frambozen een dag staan met een liter azijn, voegt er daarna 4 pond suiker bij, kookt dit een half uur en schuimt het mengsel goed af. Doet hierbij voor elken liter een wijnglas brandewijn, wanneer 't goed koud geworden is.

Twee lepels van deze shrub in een tumbler met water, zijn bij warm weer een uitstekende drank, ook zeer geschikt voor koortspatienten.

Rum-Shrub.

Roert goed dooreen 5 liter rum, een pond broodsuiker en 3 liter sinaasappelsap. Na zes weken is het gereed voor het gebruik.

Slings.

Indien men onderstaande Slings warm wil gebruiken, moet men het ijs weglaten en daarvoor in plaats nemen kokend water, zoo gewenscht met een schijfje citroen.

Brandewijn-Sling.

Doet in een kleinen tumbler 30 druppels gomsiroop of een theelepel witte suiker, een half wijnglas water, een wijnglas brandewijn en een stukje ijs, roert goed met een lepel, en voegt er wat nootmuskaat bij.

Jenever-Sling.

Doet in een kleinen tumbler 30 druppels gomsiroop of een theelepel witte suiker, een half wijnglas water, een wijnglas jenever en een stukje ijs, voegt er wat nootmuskaat bij.

Whisky-Sling.

Deze drank wordt precies bereid als de

brandewijn-sling, in plaats brandewijn neemt men de zelfde hoeveelheid whisky.

Smashes.

De Smash is een drank gelijk de Julep, doch op kleiner schaal.

Brandewijn-Smash.

Doet in een kleinen tumbler ½ eetlepel witte suiker, een eetlepel water en een wijnglas brandewijn, vult den tumbler voor ⅔ met geklopt ijs, schudt goed, voegt er 2 druppels pepermunt bij en garneert met kleine stukjes sinaasappel, opdienen met rietjes.

Champagne-Smash.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, een halve flesch champagne, bijvullen met geklopt ijs, goed roeren met een lepel, onder bijvoeging van 2 druppels pepermunt. Opdienen met rietjes.

Jenever-Smash.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel suiker, een half wijnglas water en een wijnglas jenever; vult den tumbler voor ⅔ met geklopt ijs, goed roeren, met bijvoeging van een paar

druppels pepermunt, twee schijfjes sinaasappel en aardbeien, opdienen met rietjes.

Medford Rum-Smash.

Deze drank wordt precies bereid als de brandewijn-smash, alleen een wijnglas Medford-rum in plaats brandewijn.

Santa-Cruz-Smash.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een half wijnglas water en een wijnglas Santa-Cruz of witte rum, bijvullen voor ⅔ met geklopt ijs, goed schudden onder bijvoeging van een paar druppels pepermunt, opdienen met rietjes.

Whisky-Smash.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een half wijnglas water en een wijnglas whisky, bijvullen voor ⅔ met geklopt ijs, goed schudden onder bijvoeging van 2 druppels pepermunt. Opdienen met rietjes.

Sours.

Bij de bereiding van Sours vergeet men niet de citroenschil in het glas te doen.

Appel Jack-Sour.

Doet in een grooten tumbler met ½ eetelepel witte suiker, het sap van ½ citroen en lost dit op onder toevoeging van een scheut spuitwater, voegt hierbij een wijnglas oude cider-brandewijn. Vult het glas met geklopt ijs, roert goed, garneeren met eenig fruit.

Bourbon-Sour.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, het sap en de schil van een kwart citroen, een glas Bourbon whisky, en vult den tumbler voor ⅔ bij met geklopt ijs. Goed schudden, daarna opdienen.

Brandewijn-Sour.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, het sap en de schil van een kwart citroen en een wijnglas brandewijn, bijvullen het glas voor ⅔ met geklopt ijs. Goed schudden en opdienen.

Champagne-Sour.

Doet in een kleinen tumbler 2 stukjes broodsuiker, het sap van ½ citroen, een schijfje sinaasappel, een schijfje ananas en een paar druiven. Vult het glas verder zachtjes bij met champagne, roert goed en daarna opdienen.

Luxe Brandewijn-Sour.

Deze drank wordt precies bereid als de Appel-Jack-Sour, alleen wordt er in plaats cider-brandewijn, een wijnglas brandewijn bij gedaan.

Jenever-Sour.

Wordt gemaakt als brandewijn-sour, doch jenever in plaats brandewijn.

Medford Rum-Sour.

Doet in een groot glas, een theelepel witte suiker, en het sap van een citroen, lost dit op met een scheut spuitwater, voegt hierbij een wijnglas Medford-rum, daarna het glas bijvullen met geklopt ijs, goed roeren, garneeren met vruchten en opdienen.

Rye-Sour.

Deze drank wordt precies bereid als de Bourbon-Sour, alleen neemt men Rye whisky voor Bourbon-whisky.

St. Croix-Sour.

Gemaakt als de Medford-rum-sour, alleen St. Croix-rum in plaats brandewijn.

Santa-Cruz of Witte Rum-Sour.

Deze sour wordt gemaakt als de brandewijn-sour, alleen rum in plaats brandewijn.

Sherry-Sour.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, het sap en de schil van een kwart citroen, een wijnglas sherry, daarna den tumbler bijvullen voor ⅔ met geklopt ijs, goed schudden, opdienen met een beetje frambozensiroop.

Whisky-Sour.

De whisky-sour wordt gemaakt evenals de brandewijn-sour, doch men neemt whisky daarvoor inplaats.

Straights.

Wanneer iemand een straight verlangt, is het de gewoonte, dat men de verlangde drank in een flesch voor hem plaatst, benevens twee kleine tumblers, een gevuld met een stuk ijs en de andere voor ¾ met ijswater.

Toddy.

Appel-Toddy.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, een wijnglas cider brandewijn, een half gebakken appel en een stuk ijs, roeren met een lepel.

Brandewijn-Toddy.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, ½ wijnglas water en een wijnglas brandewijn en een stuk ijs, roeren met een lepel, en opdienen met een half schijfje citroen.

Jenever-Toddy.

Wordt gemaakt als de brandewijn-toddy, alleen neemt men jenever inplaats brandewijn.

Whisky-Toddy.

De whisky-toddy bereidt men precies als de brandewijn-toddy, alleen voegt men er whisky in plaats brandewijn bij.

Prairie-Oester.

Doet in een wijnglas ½ theelepel azijn, hierin plaatst men heel voorzichtig de dooier van een versch ei, voegt hierbij een beetje zout en peper en de oester is voor het gebruik gereed.

Door de volgende annecdote heeft de Prairie-oester zijn ontstaan te danken.

Eenige jaren geleden bevonden zich drie man in de Texas-prairie, 500 mijlen verwijderd van de zeekust. Een van hen werd overvallen door een bijna doodelijke koorts, en riep voortdurend om oesters; hij was verzekerd, dat hij zou genezen, indien hij er een of twee zou kun-

nen gebruiken. Er was echter geen mogelijkheid om er een machtig te worden, toen zijn kameraad op het denkbeeld kwam om een ei van de prairie-hoen stuk te slaan, de dooier in een glas te doen met wat peper zout en azijn. Hij gaf dit den zieke te drinken, deze verklaarde, dat dit juist was, wat hij verlangde. Na het gebruik hiervan knapte hij langzamerhand op en genas volkomen.

Kalkoen-Oester.

Breekt een versch kalkoen-ei stuk, en doet de dooier heel voorzichtig in een wijnglas zonder eenig wit, doet daar om heen ½ theelepel azijn, voegt een beetje zout en peper bij. Deze drank wordt veel gebruikt door athleten.

Winterdranken.

Flips.

Warme Ale- of Eier-Flip.

Klutst in een kom of bowl vier eieren en ¼ pond witte suiker, voegt hierbij bij gedeelten steeds roerende 3 liter kokende oude- of Burton ale en een liter jenever, gooit dit mengsel van de eene bowl in de andere, totdat het smeuig is geworden. Dient het op in tumblers en doet in elk glas een beetje nootmuskaat. Dit is een uitstekende drank op een kouden avond.

Brandewijn-Flip.

Doet in een kleinen tumbler de goed geklutste dooier van een ei, een theelepel witte suiker en een glas brandewijn, vult den tumbler voor ⅔ met kokend water, roert goed en voegt er wat nootmuskaat bij.

Eier-Flip.

Doet in een tumbler een ei en een eetlepel witte suiker, slaat dit goed dooreen, en doet er bij een maatje kokend water, ½ glas brandewijn en de zelfde hoeveelheid witte rum,

doet deze bestanddeelen vooral roerende in den tumbler en voegt er wat nootmuskaat bij.

Eier-Flip, bereid op een andere wijze.

Klust in een kom of bowl vier dooiers en twee witten van eieren, met ¼ pond suiker, voegt er bij een liter kokend water, twee wijnglazen brandewijn een liter Jamaica-rum en wat nootmuskaat.

Rum-Flip.

Klutst in een grooten tumbler twee eieren met een eetlepel witte suiker, voegt hierbij een liter kokende mild-ale, een weinig nootmuskaat of gember en een citroenschilletje; wanneer deze bestanddeelen goed geschud zijn, voegt men er een wijnglas witte rum bij, goed roeren en opdienen met een weinig kaneel.

Negus.

Negus wordt gemaakt van sherry of een andere zoete wijn, doch portwijn is de meest gebruikelijke daarvoor. Men zegt, dat kolonel Negus deze drank heeft uitgevonden.

Portwijn-Negus.

Doet een liter portwijn in een kom en raspt eenige stukken suiker (gelijk aan een kwart pond) aan de schil van een citroen, neemt het

sap van een citroen, voegt dit bij de portwijn met wat nootmuskaat. Doet hierbij ¼ liter water, bedekt de kom en wanneer het mengsel een weinig is afgekoeld, kan men het gebruiken.

Portwijn-Negus, bereid op een andere wijze.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas portwijn met twee stukjes suiker, en vult het glas half vol met kokend water, onder bijvoeging van een citroenschilletje en wat nootmuskaat.

Soda-Negus.

Maakt 2 wijnglazen portwijn goed heet, voegt hierbij een weinig nootmuskaat, een theelepel suiker en eenige kruidnagels, giet hierover een wijnglas kokend water en een scheut spuitwater. Dit is na't souper een heerlijke drank, wanneer men geen punch of andere sterke drank verlangt.

Noggs.

Eier-Nogg.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker en een ei, klutst dit door elkander, voegt hierbij een eetlepel kokend water, een wijnglas brandewijn en de zelfde hoeveelheid witte rum, vult den tumbler verder bij met

kokende melk, alles goed roeren met bijvoeging van wat nootmuskaat.

Generaal Harrison Eier-Nogg.

Klutst in een grooten tumbler een ei met ½ theelepel witte suiker, vult den tumbler met heete cider en roert, totdat de massa smeuig geworden is, voegt er wat nootmuskaat bij.

Sherry Eier-Nogg.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker en een ei, klutst dit goed dooreen, voegt hierbij 2 glazen sherry, en vult den tumbler met kokende melk, goed roeren, met bijvoeging van wat nootmuskaat.

Punchen.

American-Punch.

Deze punch wordt bereid evenals de arrack-punch, met bijvoeging van een halven liter heet gemaakte portwijn.

American Thee-Punch.

Doet in een bowl een kwart pond suiker, 1 liter heete thee, ½ liter brandewijn, ½ liter

Jamaica-rum en het sap van een citroen; goed roeren.

Arrack-Punch.

Raspt een kwart pond broodsuiker aan de schil van een citroen, lost deze suiker op in een liter heete thee, voegt hierbij het sap van een citroen, 3 wijnglazen arrack en 2 wijnglazen rum, alles goed roeren.

Bimbo-Punch.

Raspt een kwart pond broodsuiker aan de schil van een citroen, lost deze suiker op in een liter heete thee, voegt hierbij het sap van een citroen en een liter brandewijn. Goed roeren.

Brandewijn en Rum-Punch.

Doet in een bowl een kwart pond witte suiker, de schil en het sap van een citroen en een liter kokend water, voegt hierbij 2 wijnglazen Jamaica-rum en 2 wijnglazen brandewijn, met wat nootmuskaat. Goed roeren.

Elderberry-Punch.

Raspt de schil van een citroen aan een kwart pond broodsuiker, lost deze suiker op in kokend water, voegt hierbij ½ liter kokende ale, een maatje sterke heete thee, het sap van een citroen, een wijnglas brandewijn en de zelfde hoeveelheid Jamaica-rum. Goed roeren.

Engelsche Melk-Punch (voor twee).

Lost op in een liter heete melk een eetlepel witte suiker, voegt hierbij een half wijnglas brandewijn en de zelfde hoeveelheid witte rum, roert alles goed, doet er nog wat nootmuskaat bij en daarna opdienen.

Louisiana-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas Bourbon-whisky, het sap van een sinaasappel en een theelepel witte suiker, bijvullen met kokend water.

Melk-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een half wijnglas brandewijn, een half wijnglas Jamaica-rum, en bijvullen met kokende melk.

New-York-Punch.

Lost twee eetlepels suiker op in een liter kokend water, voegt hierbij 2 wijnglazen witte rum en 1 wijnglas Jamaica-rum. Alles goed roeren.

Neurenberger-Punch.

Lost een theelepel suiker op in een grooten tumbler of kom kokend water, voegt hierbij het sap van een sinaasappel, en een kwart

schil daarvan, goed fijn gesneden, een wijnglas arrack en een wijnglas wijn, vult daarna den tumbler met kokend water, goed roeren, daarna opdienen.

Sinaasappel-Punch.

Doet in een grooten tumbler het sap en de schil van een sinaasappel, een eetlepel witte suiker en ½ liter kokend water, voegt hierbij een wijnglas porter, een half wijnglas Jamaica-rum, een half wijnglas brandewijn en een likeurglas marasquin of curaçoa.

Oxford-Punch.

Raspt de schil van een citroen aan een stukje witte suiker, voegt hierbij de schil van een sinaasappel, lost de suiker op in een liter kokend water, voegt hierbij een wijnglas sherry, een wijnglas brandewijn en een wijnglas Jamaica-rum, goed roeren en opdienen. Indien noodig nog wat suiker bijdoen.

Portwijn-Punch.

Doet in een tumbler 1½ eetlepel witte suiker, een schijfje citroen, twee schijfjes sinaasappel, twee wijnglazen portwijn en de zelfde hoeveelheid water, maakt alles heet, doch laat het niet koken, daarna roeren.

President Lincoln-Punch.

Doet de dunne schil van een citroen in ½ liter kokend water met een eetlepel witte suiker, voegt hierbij een wijnglas brandewijn, een eetlepel frambozensiroop, een weinig curaçoa en het sap van een halven citroen, goed roeren, daarna opdienen.

Frambozen-Punch.

Doet in een kom een maatje frambozensiroop en een liter kokend water, voegt hierbij 1½ liter heet gemaakt stout, een wijnglas brandewijn, een wijnglas Jamaica-rum en een likeurglas curaçoa of marasquin, goed roeren en in glazen opdienen.

Regent-Punch.

Doet in een bowl een wijnglas champagne, een wijnglas hochheimer, een wijnglas curaçoa, ½ wijnglas Jamaica-rum, een wijnglas madera en daarna een liter zeer heete thee, goed roeren en opdienen. Deze drank is voldoende voor vier personen.

Royal-Punch.

Schilt een citroen zeer dun, en doet de schil met twee eetlepels witte suiker in een bowl; schenkt hierover een liter zeer heete thee, het sap van twee citroenen, een halven liter bran-

dewijn, ½ liter Jamaica-rum, een wijnglas curaçoa, het stijf geslagen wit van twee eieren en een wijnglas arrack. Goed roeren; de thee moet zeer heet zijn, en alles zoo heet mogelijk gedronken worden. Deze bowl is voldoende voor tien personen. Indien ze te sterk is, voegt men er nog wat thee bij.

Ruby-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, het sap van ½ citroen, een wijnglas arrack en een wijnglas portwijn, het glas verder bijvullen met heete thee.

Rum-Punch.

Doet in een grooten tumbler een theelepel witte suiker, een wijnglas Jamaica-rum en een wijnglas brandewijn, voegt hierbij een liter kokend water, een weinig citroensap en wat nootmuskaat.

69e Regiment-Punch.

Doet in een tumbler een theelepel witte suiker, een schijfje citroen, ½ wijnglas Irish whisky en ½ wijnglas Schotsche whisky, goed roeren en den tumbler bijvullen met kokend water.

Spread-Eagle-Punch.

Bij ½ liter kokend water, met een thee-

lepel witte suiker, voegt men een wijnglas Schotsche whisky, een wijnglas champagne en een klein stukje citroenschil.

Thee-Punch.

Doet in een grooten tumbler ½ liter kokende thee met een theelepel witte suiker, voegt hierbij een wijnglas brandewijn, een wijnglas Jamaica-rum, daarna zet men het mengsel op het vuur en voegt er roerende het sap van een citroen bij.

Victoria-Punch.

Bij een grooten half gevulden tumbler met kokende melk voegt men een eetlepel witte suiker, een wijnglas brandewijn, ½ glas Jamaica-rum, een schijfje citroen en vult daarna den tumbler met kokend water. Goed roeren.

Uncle Toby-Punch.

Raspt de schil van een citroen aan twee of drie stukjes witte suiker, doet daarna de suiker met het sap van een citroen in een grooten tumbler en schenkt hierover een wijnglas kokend water; voegt hierbij een wijnglas brandewijn, een wijnglas Jamaica-rum en twee glazen heete stout, goed roeren en opdienen met nog wat suiker indien noodig is.

United Service-Punch.

Raspt de schil van een citroen aan een paar stukken witte suiker, doet dit daarna in een kleinen tumbler met het sap van een citroen, voegt hierbij een wijnglas arrack, en vult den tumbler met kokende thee, zoo noodig doet men er nog wat suiker bij.

Universiteits-Punch.

Raspt de schillen van twee citroenen aan een kwart pond broodsuiker, en lost de suiker op in een bowl met ½ liter kokend water, voegt hierbij het sap van twee citroenen, van 2 sinaasappelen, een wijnglas sherry, een wijnglas brandewijn, een wijnglas Jamaica-rum, een wijnglas sinaasappelsiroop en een extra halven liter kokend water, goed roeren, daarna opdienen.

Vauxhall-Punch.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas brandewijn, een wijnglas Jamaica-rum, een wijnglas arrack, het sap van ½ citroen en een eetlepel witte suiker, goed roeren, opdienen in twee kleine tumblers, elk bijvullen met kokend water.

Whisky-Punch.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas

whisky, een theelepel witte suiker, en een schijfje citroen. Bijvullen met kokend water.

Whisky-Punch, op een andere manier bereid.

Raspt de schil van een citroen op twee stukjes broodsuiker. Lost deze suiker op in een tumbler met een maatje kokend water. Voegt hierbij een wijnglas whisky.

Yorkshire-Punch.

Raspt de schillen van drie citroenen op ¼ pond broodsuiker. Doet deze suiker in een bowl met een dunne citroenschil, de dunne schil van een sinaasappel, het sap van 4 sinaasappels, het sap van 10 citroenen, en 4 liter kokend water. Roert alles goed dooreen, voegt hierbij een liter Jamaica-rum, een liter brandewijn, en een flesch sinaasappelsiroop. Zoet maken naar smaak. Deze punch is voldoende voor 10 personen.

Toddy.

Appel-toddy.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel witte suiker, ½ gebakken appel en twee wijnglazen kokend water, laat dit eenige mi-

nuten staan, voegt hierbij een wijnglas ciderbrandewijn, goed roeren en opdienen met wat nootmuskaat.

Brandewijn-Toddy.

Doet in een kleinen tumbler, een theelepel witte suiker en een wijnglas brandewijn, vult den tumbler voor ⅔ met kokend water en voegt er een paar stukjes citroenschil bij.

Jenever-Toddy.

Deze toddy wordt precies gemaakt als de brandewijn-toddy, alleen neemt men jenever in plaats brandewijn.

Rum-Toddy.

Deze toddy wordt op de zelfde manier gemaakt als de brandewijn-toddy, alleen neemt men witte rum voor brandewijn.

Whisky-Toddy.

Deze toddy wordt gemaakt evenals de brandewijn-toddy, men neemt echter whisky inplaats brandewijn.

Verschillende Winterdranken.

Ale-Posset.

Doet in een kom, ½ liter sherry en ½ liter Burton-ale, voegt daarbij ½ liter kokende melk, waarin is opgelost een eetlepel witte suiker, voorzichtig dit mengsel afschuimen, daarna goed roeren, en op dienen in glazen bijvoegen in elk glas wat nootmuskaat.

Ale-Sangaree

Doet in een kleinen kom, ½ liter kokende ale, voegt hierbij een theelepel witte suiker, goed roeren, opdienen in een tumbler met wat nootmuskaat.

Aartsbisschop.

Steekt een sinaasappel vol met kruidnagels en roostert deze op het vuur of in een warmen oven. Wanneer de appel een bruine kleur heeft gekregen, snijdt men hem in vier parten, haalt de pitten er uit, doet hem in een stoofpan, en schenkt er een flesch rooden wijn bij. Maakt den wijn zoet naar smaak en laat hem een kwartier trekken, dan even roeren en opdienen in wijnglazen.

Auld Man's-Milk.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel witte suiker en een goed geklutst ei, voegt hierbij een wijnglas brandewijn en een wijnglas witte rum. Vult daarna den tumbler met kokend water en voegt wat nootmuskaat bij.

Beadle.

Doet in een kom twee dooiers van eieren en twee ons fijne suiker en klopt dit goed dooreen, voegt hierbij een kwart theelepel gemalen specerijen en ½ liter kokend water en roert alles, totdat het smeuig is, voegt er daarna een wijnglas sherry en een wijnglas gember-brandewijn bij. Goed roeren en opdienen met nootmuskaat.

Bisschop.

Deze wordt precies gemaakt als de aartsbisschop, alleen neemt men portwijn in plaats rooden wijn.

Blue-Blazer.

Doet in een aarden pot, die van te voren goed heet gemaakt is een wijnglas sterke whisky en een wijnglas kokend water, zet deze op het vuur en houdt een andere heet gemaakte pot gereed om deze vloeistof van de een in de andere over te schenken. Doet dit vier of vijf maal. Opdienen in een kleinen tumbler met

twee stukjes suiker en een citroenschilletje.

Cardinal.

Deze wordt gemaakt precies als de aartsbisschop, alleen neemt men champagne in plaats rooden wijn.

Churchwarden.

Doet in een grooten tumbler een in vieren gesneden geroosterde citroen zonder pitten, voegt hierbij een eetlepel witte suiker, twee wijnglazen heete port en een wijnglas heete thee.

Warme wijn.

Doet in een bowl de schil en het sap van een citroen, een theelepel witte suiker en een wijnglas sherry, maakt een flesch wijn goed heet en schenkt deze er over. Opdienen met wat nootmuskaat.

Columbia-Skin.

Doet in een kleinen tumbler een wijnglas Schotsche whisky en een citroen schilletje; vult den tumbler half vol met kokend water.

Locomotive.

Klust twee eieren met een weinig honig in een kleinen bowl of kom, voegt hierbij een beetje

gemalen kruidnagels en een likeurglas curaçao, voegt hierbij steeds kloppende een liter kokende bourgogne; opdienen met nootmuskaat.

Warme wijn met eieren.

Doet in een bowl zes eieren, klutst deze goed met ¼ pond suiker, voegt hierbij een weinig gemalen specerijen en nootmuskaat, een liter kokend water en een kwart liter goed heet gemaakte port- of andere wijn. Roert alles nog eens goed dooreen, met wat nootmuskaat. Doet de eieren niet bij den wijn, als deze soms geschift zijn.

Warme wijn, zonder eieren.

Voor een algemeenen stelregel geldt, dat men op elken liter wijn een kleinen tumbler water voegt, suiker en specerijen naar smaak. De specerijen hiervoor benoodigd zijn gewoonlijk, nootmuskaat, kaneel, kruidnagels. Deze moeten goed fijn gemaakt en in water afgetrokken worden, voegt hierbij dan den wijn en suiker, en laat dit mengsel goed koken, opdienen met toast (geroosterd brood zonder korsten) of biscuit.

Pope.

Deze drank is even eenvoudig als bisschop. Roostert twee sinaasappelen, snijdt ze in vieren en doet er de pitten uit, giet hierover een liter

heete bourgogne, doet er suiker naar smaak bij; brengt dit mengsel in een stoofpan aan de kook. Voor den aangenamen smaak kan men er een eetlepel brandewijn bij doen.

Rumfustian.

Klust in een grooten tumbler of kom de dooiers van twee eieren, met een eetlepel witte suiker, neemt daarna ½ liter Burton ale, een wijnglas jenever, een wijnglas sherry, een beetje specerijen en de schil van een kwart citroen. Laat de ale, wijn en jenever aan de kook komen, voegt daarbij de eierdooiers, alles heet opdienen onder bijvoeging van wat nootmuskaat.

Gekruide Rum.

Doet in een kleinen tumbler een theelepel witte suiker, een wijnglas Jamaica-rum, een klein stukje versche boter en een weinig specerijen, vult daarna den tumbler met kokend water en roert alles goed dooreen.

Tom en Jerry.

Ik mag veronderstellen, dat het ontstaan van deze drank aan weinige bekend is. De volgende bijzonderheden zijn hiervan bekend geworden

door Mr. Jerry Thomas, ondervonden in zijn huis op de hoek van de zesde Avenue en Broadway te New York.

Hij vertelde als volgt: ‘Op zekeren kouden dag maakte ik een eier-nogg, en voegde hierbij het ijs en de koude melk. Toen de nogg goed koud was, kwam ik op de gedachte, dat deze bij koud weder ook wel warm kon gemaakt worden. Ik trachte deze toen te verkrijgen. Ik nam twee eetlepels van de geslagen eieren in een tumbler en in plaats melk en ijs, goot ik er ½ liter kokend water bij, steeds roerende, totdat het een smeuige massa werd. Daarna kwam er de gebruikelijke brandewijn, Jamaica-rum en witte rum bij met een beetje nootmuskaat. Aldus gereed, bood ik het een bezoeker aan om te probeeren; hij dronk, proefde goed en riep uit “deze drank is goddelijk”, hij verwarmde hem geheel en al. Ik nam er nu ook een slok van en vond hem voortreffelijk.

Een mijner vrienden raadde mij aan dezen drank een naam te geven, we zouden hem naar mij noemen n.l. “Jerry Thomas”, maar hij vond nog beter eenvoudig “Tom en Jerry” en dit werd den naam waaronder hij nu bekend is.’

Het mixen hiervan heeft op de volgende wijze plaats.

Doet in een punchbowl, het stijf geslagen wit van zes eieren en de dun als water geklutste

dooiers, roert alles goed onder toevoeging van een kwart wijnglas Jamaica-rum, twee ons witte suiker en een theelepel specerijen (nootmuskaat en kaneel).

Doet een eetlepel van dit mengsel in een kleinen tumbler met een wijnglas brandewijn en vult dezen bij met kokend water, opdienen met een weinig nootmuskaat.

Voor koude 'Tom en Jerry' gebruikt men koud water en koude melk.

Nog andere warme Winterdranken (voornamelijk gemaakt van siropen.)

Warme Ale-Flip.

Klutst een versch ei in een grooten tumbler, voegt hierbij een eetlepel van elk der volgende siropen; pale ale, gember-jenever en steeds roerende ½ liter kokend water. Opdienen met wat nootmuskaat.

Warme Ale-Posset.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel van elk der volgende siropen, gember-ale, sinaas-appel-siroop en ½ wijnglas sherry, roert alles goed dooreen en vult den tumbler bij met heete melk; opdienen met wat nootmuskaat.

Warme gekruide Ale.

Doet in een kleinen tumbler, een eetlepel, van elk der volgende siropen, bitter-ale, gember-ale, pale-ale en kruidnagels, goed roeren en den tumbler bijvullen met kokend water. Opdienen met wat nootmuskaat en gember.

Warme Aartsbisschop.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel van

elk der volgende siropen, sinaasappel, wijn, en kruidnagels, met ½ eetlepel oranjebitter, vult den tumbler bij met kokend water.

Beadle

Klutst een ei in een grooten tumbler, voegt hierbij ½ wijnglas sherry en een eetlepel van elk der volgende siropen: ale, gember-brandewijn, kruidnagels en een likeurglas-jenever, met een theelepel oranje-bitter, vult den tumbler steeds roerende met kokend water en voegt er wat nootmuskaat bij.

Bisschop.

Deze wordt precies bereid als de aartsbisschop, alleen voegt men er een wijnglas port bij met wat nootmuskaat.

Cardinal.

Doet in een kleinen tumbler van elk een eetlepel royal champagne-siroop, gember champagne-siroop, gember brandewijn-siroop en sherry-brandy-siroop, vult den tumbler bij met kokend water.

Churchwarden.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel gekruide ale, een eetlepel champagne-citroen, een eetlepel gember-brandewijn en een eetlepel

sherry-brandy, met een weinig portwijn, roert alles goed dooreen en vult den tumbler met kokend water, voegt er wat nootmuskaat bij.

Locomotive.

Klutst een ei in een kleinen tumbler, voegt hierbij een eetlepel van elk der volgende siropen: curaçao, punch, en citroen-champagne, roert alles goed dooreen, vult den tumbler, bij met kokend water onder toevoeging van wat nootmuskaat.

Pope.

Deze wordt precies gemixt als de cardinaal, onder toevoeging van een wijnglas bourgogne, met wat nootmuskaat.

Rumfustian.

Klutst een ei in een kleinen tumbler, met een eetlepel van elk der volgende siropen: gekruide ale, gember-jenever en ananas met een glas sherry, vult den tumbler bij met heet gemaakte ale en wat nootmuskaat.

Gekruide Rum.

Doet in een kleinen tumbler een likeurglas rum punch, en gekruide ale-siroop, vult den

tumbler bij met heet water, onder toevoeging van wat nootmuskaat.

Brown's Fancy.

Doet in een kleinen tumbler, een eetlepel druivenchampagne-siroop, een eetlepel sherry-brandy-siroop, een eetlepel citroen-punch-siroop, vult den tumbler bij met kokend water.

Shandy-Gaff.

Mixt in een kleinen tumbler van elk een eetlepel der volgende siropen: bitter-ale, gember-ale, citroen-punch, en gember-brandewijn; vult den tumbler bij met kokend water.

Sleeper.

Klutst een ei in een grooten tumbler, en voegt er van de volgende siropen van elk een eetlepel bij: citroen-punch, en oranje-bitter, een likeurglas rumpunch-siroop, vult den tumbler bij met kokend water onder toevoeging van wat nootmuskaat.

Stone-Fence.

Men doet van de volgende siropen van elk een eetlepel in een grooten tumbler, sherry-cider, champagne-cider, met een wijnglas whisky, vult den tumbler bij met kokend water.

Tarragona.

Doet in een kleinen tumbler een eetlepel van elk der volgende siropen: curaçao-punch, citroen-punch, ananas-punch en rum-punch; roert alles goed dooreen, en vult den tumbler bij met kokend water.

Tigers-Milk.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel van elk der volgende siropen; champagne-cider, gember-brandewijn, sherry-brandy, en wat kruidnagels, roert alles goed dooreen, voegt er daarna het stijf geklopte wit van een ei bij, en vult al roerende den tumbler met kokende melk.

Union.

Doet van elk der volgende siropen een eetlepel in een kleinen tumbler: citroen-champagne, frambozen, rum-punch, en curaçao-punch, roert goed en bijvullen met kokend water.

Universal-Favourite.

Doet in een grooten tumbler van elk der volgende siropen een eetlepel: druiven champagne, curaçao-punch, gember-brandewijn, oranje bitter en rum-punch, roert alles goed dooreen en bijvullen met kokend water.

Victoria.

Klutst in een grooten tumbler de dooier van een ei met een eetlepel van elk der volgende siropen: curaçao-punch, vanille, sherry-brandy, en champagne-cider, roert alles goed dooreen en vult den tumbler al roerende bij met kokend water.

White-House.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel van elk der volgende siropen: curaçao-punch, gember-champagne, citroen-punch, ananas-punch, gember-brandewijn en rum-punch, alles goed roeren en het glas verder bijvullen met kokend water.

White-Lion.

Doet in een kleinen tumbler van elk der volgende siropen, één eetlepel: citroen-champagne, rum-punch, curaçao-punch, en frambozen, alles goed roeren en den tumbler bijvullen met kokend water.

Wood-Lawn.

Doet in een tumbler van elk der volgende siropen een eetlepel: sherry-cider, pruimen en frambozen, voegt hierbij een wijnglas gele chartreuse, bijvullen met kokend water.

Wyndham.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel sherry-brandy-siroop, een eetlepel brandewijn-siroop, een eetlepel champagne-cider-siroop, een eetlepel ananas punch-siroop en oranjebitter-siroop, alles goed roeren en den tumbler bijvullen met kokend water.

Zomerdranken, gemaakt van Siropen.

Al de voorgaande dranken, gemaakt van siropen, kunnen ook in den zomer gebruikt worden. In plaats van kokend water of heete melk of ale, neme men daarvoor inplaats twee wijnglazen koud water of melk; den tumbler bijvullen met geklopt ijs en alles goed roeren.

Zomerdranken voor Avond-partijen.

Cherry Brandy Squash.

Doet in een grooten tumbler een wijnglas cherry-brandy en een flink stuk ijs, vult den tumbler voor ¼ met sodawater, garneeren met schijfjes citroen, kersen en frambozen, voegt er wat druppels Angostura-bitter bij, opdienen met rietjes.

Kersendrank.

Neemt een zekere hoeveelheid kersen zonder stelen en doet deze in een mortier met de pitten en schillen, wrijft alles goed fijn, doet dit in een pan, giet op elken liter mengsel, een liter water en brengt 't goed aan den kook, daarna zeefen en op elken liter sap, neemt men een pond suiker, 5 minuten koken, en laten staan totdat het koud is, daarna bottelen. Bij het gebruik neemt men op elk wijnglas hiervan een wijnglas water.

Kersendrank, bereid op een andere manier.

Indien men geen mortier of vijzel heeft, neemt men een zekere hoeveelheid kersen zonder stelen en pitten en doet deze in een pan,

alles goed doorwrijven, zet de pan op het vuur, giet op elken liter mengsel een liter water en brengt 't aan de kook; daarna zeefen, en op elken liter sap een pond suiker, weder opkoken, en wanneer 't koud geworden is, doet men er een maatje roode wijn en een maatje brandewijn bij, daarna bottelen. Bij gebruik neemt men een zelfde hoeveelheid water als siroop, en 't is dan een zeer verkwikkende drank.

Bessendrank.

Neemt een hoeveelheid bessen zonder steeltjes en doet deze in een aarden pan; wrijft ze goed fijn, en zet ze in een stoofpan op 't vuur, voegt bij elken liter daarvan een liter water. Zoodra het goed aan de kook is, zeeft men dit mengsel door een flanellen lap en kookt dit sap nog eens vijf minuten. Wanneer het koud geworden is, wordt het gebotteld en voegt men bij elke flesch een eetlepel brandewijn, om het bederf tegen te gaan. Witte suiker of siroop doet men er naar smaak bij. Men neemt gewoonlijk een wijnglas siroop in een tumbler, bijvullen met heet en koud water, ook kan men hiervoor soda-water gebruiken.

Engelsche Champagne

Wrijft een hoeveelheid witte of blauwe druiven en voegt bij elken liter daarvan een liter

water, brengt dit aan de kook, en zeeft het daarna door een zeef of flanellen lap; voegt hierbij op elken liter sap een kwart pond suiker, en brengt alles nogmaals aan de kook. Wanneer het mengsel koud geworden is, bottelt men het in flesschen, liefst champagne flesschen, en voegt bij elke flesch een theelepel brandewijn en de zelfde hoeveelheid bruispoeder, daarna onmiddellijk kurken.

Vijgen- en Appeldrank.

Doet in een pan twaalf versche opengesneden vijgen, vier geschilde in partjes gesneden appelen en een half pond suiker. Voegt hierbij twee liter water, laat alles ongeveer twintig minuten koken, en wanneer het koud geworden is, kan men 't gebruiken.

Fransche Pruimendrank.

Neemt voor elken liter water 12 Fransche pruimen en kookt deze twintig minuten, laat dit mengsel koud worden en doet er twee of drie eetlepels suiker en op elken liter een glas portwijn bij, goed roeren en het is voor onmiddellijk gebruik gereed. Kan ook gebotteld worden.

Fransche Pruimen-Drank, bereid op een andere manier

Doet een pond Fransche pruimen in een vijzel en stampt deze goed fijn, voegt hierbij drie

eetlepels witte suiker en drie liter kokend water, zet dit op een flink vuur en laat het twintig minuten koken, goed roeren, daarna doet men er voor de goede kleur een weinig cochenille bij. Wanneer het koud geworden is, kan 't op flesschen gedaan worden. Een half wijnglas portwijn op elken liter mengsel, geeft hieraan een aangenamen smaak.

Vruchten-Dranken.

Doet op elk pond van een of andere vrucht, zonder steel, een half pond suiker. Perst de vruchten goed, doet ze in een pan, en voegt bij elk pond vruchten een halven liter water, laat dit mengsel een uur zachtjes koken, giet 't door een zeef of flanellen lap. Daarna op flesschen doen. Indien men de flesschen lang laat staan, moet men er tegen 't bederf op elken ½ liter een wijnglas brandewijn bijvoegen. Men vergete niet bij elke vruchtendrank een beetje citroensap te doen.

Een lekkere siroop kan gemaakt worden met een likeur van perziken, ananas enz., suiker naar smaak en citroensap en een eetlepel rum en roode wijn op elken liter,

Gember-Bier.

Doet in een groote pan 30 gram gember, de schil en het sap van een grooten citroen, 15 gram gezuiverde wijnsteen, 1½ pond suiker en een dessertlepel gember-siroop. Voegt hierbij 6

liter kokend water, goed roeren, en wanneer 't koud geworden is, doet men er ½ ons gist bij, gestreken op een sneedje geroosterd brood. Goed roeren, daarna een deksel er op, en 24 uur op een warme plaats laten staan, daarna voorzichtig roeren, om het zaksel niet naar boven te laten komen, meteen bottelen en op een koelen plaats zetten. Na drie of vier dagen is deze drank voor het gebruik gereed.

Hop-Bier.

Kookt twee ons hop in 8 liter water gedurende drie uur, roeren, en voegt hierbij ¼ pond gemalen gember, kookt dit een half uur lang met een pond suiker, en wanneer het lauw geworden is, voegt er een half ons gist bij, laat het 24 uur gesloten staan en doet het in flesschen.

Imperial-Drink.

Doet ½ ons gezuiverde wijnsteen, het sap en de schil van 2 citroenen en een half pond suiker in een pan, schenkt hierover 3 liter kokend water en wanneer het koud geworden is, doet men er een maatje wijn bij.

Punch.

Neemt een van de limonades, voegt hierbij een weinig meer suiker, en wanneer 't geroerd is, voegt men er een maatje brandewijn en een maatje Jamaica-rum bij.

Punch, op een andere manier bereid.

Neemt een halven liter brandewijn en een halven liter Jamaica-rum, raspt de schil van 2 citroenen en van twee sinaasappels aan een pond broodsuiker, en lost dit mengsel op in een liter water, alles goed door elkander roeren, voegt hierbij ½ liter stout of sterke thee, het sap van de citroenen en de sinaasappels en meer suiker indien nodig.

Frambozen-Drank.

Het begin is precies als bij de bessendrank; voegt er ¾ pond suiker bij en daarna koken voor 5 minuten, voorzichtig afschuimen en wanneer het koud geworden is, bottelen. Doet in elke flesch een theelepel brandewijn.

Frambozen-Drank, bereid op een andere manier.

Neemt een hoeveelheid frambozen, zonder stelen, en doet deze in een aarden pan, wrijft ze goed fijn, brengt ze daarna in een stoofpan aan de kook. Doet bij elken liter mengsel een liter water; zoodra het gekookt heeft, doet men het door een flanellen lap of zeef, en kookt daarna dit sap nog 5 minuten, wanneer het koud geworden is, doet men er voor de kleur wat karmijn bij. *

* Om deze vruchten dranken te gebruiken doet men in een kleinen tumbler twee eetlepels van het sap en een eetlepel suiker, en vult den tumbler bij met koud- of ijswater.

Jopen-Bier.

Doet een pond suiker in een pan met acht liter water, goed koken, en wanneer het koud geworden is, voegt men er daarna ½ ons dennen-essence bij en 20 gram gist, gedekt laten staan 24 uur, daarna bottelen.

Aardbeien-Drank.

Deze drank wordt precies gemaakt als de frambozendrank, alleen neemt men aardbeien inplaats frambozen.

Dranken voor Geheel-Onthouders. Heet en koud.

Amandel-Water-Drank.

Doet twee ons zoete- en twee ons bittere amandelen in een pan met 1½ liter water, en laat dit een half uur koken, voegt hierbij een pond suiker, wanneer dit mengsel opgelost is, zeeft men het. Wanneer het koud is, kan men het mengsel gebruiken. Een eetlepel oranje-water verhoogt de smaakt. Een wijnglas van dit mengsel in een tumbler bijgevuld met sodawater is een verfrisschende drank.

Amandel-water-drank bereid op een andere manier.

Neemt een half pond zoete en ½ ons bittere amandelen, en doet deze in een stoofpan, voegt hierbij een pond witte suiker en 3 liter water, brengt dit mengsel aan de kook, en laat het een uur langzaam doorkoken, doet het daarna door een zeef of flanellen lap, koud geworden, kan men het gebruiken.

Appel-Drank.

Neemt acht appels zonder schil en klokhuis, snijdt deze in plakjes en voegt hierbij 3 liter water, kookt alles, totdat het een brij geworden

is, zeeft dit daarna door een flanellen lap, en doet er suiker naar smaak bij. Deze drank is zeer verfrisschend, wanneer ze goed koud is.

Appel-Drank, op een andere manier bereid.

Neemt 3 liter heet water, doet daarin twaalf goed rijpe appels, gesneden in partjes of schijfjes zonder schil of klokhuis en kookt deze op, totdat het een pap geworden is, alles goed roeren, niet ziften, voegt hierbij suiker naar smaak en het sap van twee citroenen. Laat dit staan, totdat het koud is en voegt er desgewenscht ijs bij.

Appel-Drank, bereid op nog een andere manier.

Bakt zes of acht ongeschilde appels, totdat ze goed week zijn, schenkt daarover 3 liter kokend water, wanneer dit mengsel goed koud is, voegt men er witte suiker naar smaak bij.

Kersen-Drank.

Neemt een pond kersen zonder stelen en pitten, en doet deze in een liter kokende siroop (om een goede siroop te maken, neemt men op een liter water een pond suiker). Laat dit mengsel tien minuten lang zoo hard mogelijk koken, doet alles in een pan en wanneer het koud geworden is, zeefen door een flanellen lap, en 't is voor het gebruik gereed.

Delicate-Drank.

Wrijft een pond frambozen, een pond aardbeien en een pond witte bessen alles zonder stelen, goed dooreeen, voegt hierbij 3 liter kokend water en ¾ pond suiker, laat dit mengsel den geheelen nacht staan, roeren en men kan het gebruiken.

Drank in de Hondsdagen.

Doet een flesch koud soda-water met het sap van een citroen in een groot glas. Dit is een verfrisschende drank, maar moet voorzichtig gedronken worden om plotselinge verkoeling te voorkomen.

Heete Eier-Nogg.

Klutst een ei in een kleinen tumbler, met een eetlepel witte suiker, vult den tumbler met heete melk, roert goed, en doet er voor de smaak een paar druppels essence-vanille en wat kaneel bij.

Koude Eier-Nogg.

Wordt precies gemaakt als de voorgaande heete eier-nogg, men neemt echter koude melk en een weinig geklopt ijs, goed schudden, met een beetje nootmuskaat.

Vruchten-Drank.

Neemt twee eetlepels van een of andere

vruchtensiroop in een kleinen tumbler, voegt hierbij een eetlepel witte suiker, vult den tumbler met koud water, goed roeren, en doet er een stuk ijs in.

Vruchten-Drank met Jam.

Op elken 1½ liter kokend water, neemt men een kwart pond van een of ander jam, doet dit mengsel door een zeef of flanellen doek, en het is voor het gebruik gereed.

Versche Vruchten-Drank.

Perst 1½ pond van een of ander soort vruchten door een zeef in een pan met 1½ liter koud water, roert alles goed dooreen, en laat het drie of vier uur staan, doet het mengsel daarna door een zeef of flanellen lap, voegt hierbij een pond witte suiker, nogmaals goed roeren. Voor alle roode vruchtendranken doet men er voor de mooie kleur een beetje carmin door.

Imperial-Drink.

Neemt negen liter kokend water, een half ons gezuiverde wijnsteen, schil en sap van twee citroenen, een kwart pond honig en 1½ pond suiker. Kookt alles goed door, wanneer het koud geworden is, kan men 't gebruiken.

Limonade.

Doet in een grooten tumbler twee eetlepels

witte suiker en het sap van een citroen, vult het glas voor ¾ bij met geklopt ijs, de rest met water, en opdienen met rietjes.

Limonade, op een andere manier bereid.

Doet in een grooten tumbler het sap van twee en de dun gesneden schil van een citroen, twee eetlepels witte suiker, het glas half vol met fijn geklopt ijs. Goed roeren, bijvullen met sodawater, opdienen met twee schijfjes citroen en de bekende rietjes.

Limonade op nog een andere manier bereid.

Doet in een kom, een liter inhoudende, het sap van twee citroenen, de dunne schil van een citroen, drie eetlepels fijne suiker, goed roeren, de kom bijvullen met kokend water, staan laten, totdat het mengsel koud is, daarna opdienen

Limonade, op een vierde manier bereid.

Neemt een kwart liter citroensap, drie liter kokend water en een pond suiker; roert alles goed dooreen. Nadat het koud geworden is, kan men het gebruiken.

Limonade, op een vijfde manier bereid.

Doet in een stoofpan 1½ liter water, met twee doorgesneden gedroogde vijgen, laat deze een half uur koken, voegt hierbij de schil van

een citroen en een halven geschilden citroen in schijfjes gesneden; laat dit mengsel nog een korten tijd doorkoken; schenkt alles over in een pan. Laat het koud worden en voegt er honig of suiker naar smaak bij.

Limonade, op een zesde manier bereid.

Raspt zes citroenen aan een half pond broodsuiker, voegt hierbij 3 liter kokend water, het sap van zes citroenen en twee eetlepels oranje-water; laat alles staan, totdat het goed koud is, zeeft het daarna door een flanellen doek, en men kan 't gebruiken.

Limonade, op een zevende manier bereid.

Neemt acht liter kokend water, een pond suiker en een halven liter citroensap, laat dit mengsel goed gesloten met 20 gram gist 24 uur staan en doet het daarna in flesschen.

Gember-Limonade.

Kookt 12½ pond suiker 20 minuten lang in 40 liter water, doet hierbij het wit van zes eieren, een half pond fijne gember; kookt dit met bovenstaand en voegt er tien geschilde citroenen bij. Men neme, wanneer dit mengsel koud geworden is twee eetlepels gist, snijdt de citroenen in plakjes, en 30 gram vischlijm, doet alles in de pan, sluit deze goed af, en na twee weken kan men de limonade gebruiken.

Sinaasappel-Limonade.

Doet in een grooten tumbler een eetlepel suiker, het sap van een halven citroen en van twee sinaasappelen, vult daarna het glas met geklopt ijs en water, goed schudden en roeren, garneeren met vruchten en opdienen met rietjes.

Seltzerwater-Limonade

Doet in een grooten tumbler het sap van een grooten citroen, twee eetlepels witte suiker, een paar stukjes ijs, bijvullen met Seltzerwater, roeren met een lepel, daarna opdienen.

Heete Citroen-Flip.

Klutst in een kleinen tumbler een ei, met een eetlepel witte suiker, vult den tumbler bij met heet water, roert goed en maakt er smaak aan door wat citroen-essence.

Koude Citroen-Flip.

Deze drank wordt precies gemaakt als de heete citroen-flip, alleen neemt men koud water inplaats warm water.

Citroen-Kwast.

Doet in een tumbler een lepel witte suiker, met het sap van ½ citroen, en schenkt daarover een fleschje sodawater.

Citroen-Kwast, bereid op een andere manier.

Neemt het sap van acht citroenen en acht eetlepels suiker. Doet dit in een pan met een liter water, en laat dit mengsel zachtjes koken, totdat alles is opgelost. Klutst het wit en de dooier van een ei, voegt dit bij de siroop, en roert dit, totdat het kookt, niet langer dan twee minuten, en zeeft het daarna door een flanellen lap. Wanneer dit mengsel koud geworden is, voegt men er 10 gram citroen rumzuur bij, daarna in flesschen doen en goed kurken. Bij gebruik doet men vijf druppels in een sodaglas, laat deze rondom het glas van binnen loopen, daarna doet men er een wijnglas van bovenstaand mengsel in, vult het glas bij met sodawater en dient 't op met een schijfje citroen en de bekende rietjes.

Orangeade

Deze wordt precies gemaakt als bovenstaande citroen-limonade, inplaats van citroenen, neemt men de schil en het sap van sinaasappelen, suiker bij doen naar smaak.

Orangeade, bereid op een andere manier.

Voegt bij een halven liter sinaasappelsap drie liter kokend water en een pond suiker, even laten doorkoken, wanneer het koud geworden is, kan men 't gebruiken.

Orangeade, op nog een andere wijze bereid.

Lost een pond suiker op in drie liter kokend water, voegt hierbij de schil en het sap van zes citroenen, laat dit mengsel staan, totdat het koud geworden is, daarna zeefen door een flanellen lap.

Oranje-Drink.

Schilt twee citroenen en vier sinaasappelen, haalt de pitten er uit, en doet ze in een pan met een half pond suiker, schenkt hierover 3 liter kokend water, even doorkoken, wanneer het koud is, kan men het mengsel gebruiken.

Oranje-Drink, bereid op een andere manier.

Mixt gelijke deelen sinaasappelsap, wijn en water door elkander, dit is een zeer aangename drank.

Amandel-Water.

Vermengt een half pond zoete amandelen met een dozijn bittere, stampt ze goed fijn in een vijzel. Doet deze met een weinig orangebloesem-water in 2 liter water, voegt er suiker naar smaak bij, en roert alles goed door elkander. Wanneer het koud geworden is, opdienen met wat ruw ijs.

Perziken-Drank.

Neemt een blik ingemaakte perziken, wrijft

deze met het sap goed door elkander en voegt hierbij 3 liter kokend water, laat het koud worden, daarna roeren, suiker naar smaak bij doen, daarna is de drank voor het gebruik gereed.

Frambozen-Drink

Wrijft drie pond rijpe frambozen door een zeef in een pan, en voegt hierbij 1½ liter koud water. Laat dit eenige uren staan, daarna roeren en men kan 't gebruiken. Suiker bij doen naar smaak. *

Frambozen-Kwast

Doet in een grooten sodawater-tumbler een eetlepel frambozen-siroop, een eetlepel citroensap, en een stuk ijs. Vult den tumbler voor ¾ met sodawater, garneeren met een schijfje citroen, en eenige frambozen. Opdienen met de bekende rietjes.

Frambozen-Azijn.

Neemt rijpe, droge frambozen en schenkt hierover wijnazijn, totdat ze geheel onder zijn; laat deze gedurende drie dagen staan, af en toe roeren met een zilveren lepel. Op den

* Een drank van een of ander versche vrucht wordt op de zelfde manier bereid.
Bij het gebruik, wordt dikwijls een scheutje citroensap in elk glas gedaan, doch dan moet men er ook nog wat suiker bij doen.

vierden dag doet men deze door een zeef, vermengt het sap met gelijke deelen witte suiker, en laat dit mengsel in een goed gesloten pan 5 of 10 minuten kooken. Daarna voorzichtig afschuimen. Koud geworden, doet men het in flesschen en kurkt deze stevig. Om dezen drank te gebruiken, neemt men een wijnglas hiervan op een tumbler water of sodawater. Deze drank is zeer verfrisschend bij koorts of ziekten.

Frambozen-azijn-Drank.

Neemt twee eetlepels van bovenstaand frambozen azijnsap in een kleinen tumbler en vult dezen met koud water bij.

Winter-dranken.

De voorschriften gegeven bij de zomerdranken gelden evenzoo bij de winterdranken, alleen neemt men hiervoor heet in plaats koud water en dient ze zoo heet mogelijk op.

Hieronder volgt nog een drank, ofschoon weinig bekend, doch aangenaam van smaak, n.l.:

Vlierbessen-Punch.

Doet twee flesschen vlierbessen-wijn in een bowl met een kwart pond witte suiker en drie liter kokend water, roert alles goed dooreen, voegt hierbij een in schijfjes gesneden, geschilden citroen, en wat nootmuskaat. Moerbeziewijn kan hiervoor ook gebruikt worden.

Herstellende dranken

Ale-Flip.

Klutst een ei in een grooten tumbler, voegt hierbij een eetlepel der volgende siropen: pale ale, gember-jenever, en een weinig specerijen. Daarna doet men hierbij steeds roerende een halven liter kokend water, en wat nootmuskaat.

Anisette-Cordial.

Voegt bij een liter volle siroop, een liter goede brandewijn en 30 druppels anisette-siroop. Goed schudden en roeren. Men kan 't ook mixen met gewoon water, indien men dit wenscht.

Baltimore Eier-Nogg.

Klutst de dooiers van zestien eieren en twaalf eetlepels witte suiker tot een dikke room, slaat hierdoor ½ geraspte nootmuskaat, schenkt hierdoor een halven liter goede brandewijn of Jamaica-rum en twee wijnglazen madeira. Daarna slaat men het wit der eieren tot een stijve massa, en doet dit steeds roerende met

zes liter melk door bovenstaand mengsel. Op die manier bereid, is deze drank zeer versterkend voor zwakke menschen en een voedzaam dieët voor teringlijders.

Paarl-Gerste-Water.

Vermengt een eetlepel geprepareerde gerst met twee eetlepels water tot een pap, voegt hierbij het sap en de dunne schil van een citroen, schenkt hierover een liter kokend water steeds roerende; laat dit mengsel koud worden en voegt er suiker naar smaak bij. Deze drank kan ook gemaakt worden zonder citroen, dan doet men er een gelijke hoeveelheid melk bij, wat hem voedzaam maakt. Is een zeer geschikt voedsel voor invaliden en kinderen.

Beef-Thee-Cordial.

Neemt een halven liter thee met een halven liter kokend water en een grooten dessertlepel bouillon-extract. Laat dit goed koud worden en voegt er een dessertlepel brandewijn bij. Bij het gebruik neemt men een paar biscuits of geroosterd brood.

Bessen-Drank.

Een zeer verfrisschende en aangename drank bij ziekte is de volgende: men schenkt een liter kokend water over een pond zwarte bessenjam; laat dit goed koud worden, en doet

het mengsel door een zeef. Als het koud is, kan men het gebruiken.

Gember-Cordial.

Doet op een liter beste brandewijn een liter volle siroop, 1½ ons gember-siroop, roeren, daarna bottelen. Voor het gebruik neemt men op elk wijnglas water een eetlepel. Indien verlangt, kan men deze drank ook gereed maken zonder brandewijn.

Heete gekruide Rum.

Doet in een kleinen tumbler een of twee stukjes suiker, een halven theelepel specerijen, een wijnglas Jamaica-rum en een stukje versche boter. Vult daarna den tumbler met heet water en een beetje nootmuskaat. Dit is een uitstekende drank, wanneer men door verkoudheid pijn in de keel heeft.

Sinaasappel-Jenever.

Doet 30 gram gedroogde sinaasappelschillen in een liter jenever. Laat dit tien dagen staan, en voegt er daarna bij 30 gram gembersiroop, en ¾ pond suiker, flink roeren, ziften, bottelen en goed kurken. Deze drank wekt op.

Orange-Quinine.

Voegt bij een liter gewone sinaasappelwijn

10 grein quinine-poeder, kurkt de flesch goed en laat ze eenige dagen staan. Een wijnglas hiervan knapt een mensch geheel op. Ook kan men bij een half wijnglas hiervan een scheut spuit- of sodawater voegen.

Portwijn-Mixt.

Vult een wijnglas half vol met goede brandewijn, verder bijvullen met port en doet hier bovenop een kwart geraspte nootmuskaat. Deze drank is voortreffelijk bij diarrhee, wanneer men geheel uitgeput is.

Rijst en Melk.

Kookt een eetlepel rijst in een liter melk, zoet maken met suiker naar smaak. Wanneer dit is koud geworden, doet men er wat nootmuskaat bij. Indien gewenscht, kan men er een glas wijn of een eetlepel brandewijn bijvoegen.

Rock en Rye.

Voor dezen drank, welke een uitstekend geneesmiddel is tegen keelpijn, neemt men de beste kandy-siroop en de beste whisky. Men neemt gewoonlijk een eetlepel kandijsiroop op een groot wijnglas en vult het glas bij met whisky.

Sherry en Eieren.

Klutst de dooier van een versch ei met een

dessertlepel suiker, voegt hierbij een wijnglas goede sherry en tien druppels kaneelsiroop met wat nootmuskaat. Bij het gebruik neemt men biscuits of geroosterd brood.

Whisky-Cordial.

Klutst de dooier van een versch ei met een dessertlepel witte suiker, voegt hierbij ¼ liter heete melk en een wijnglas goede whisky, met wat nootmuskaat. Opdienen met geroosterd brood.

Extra Zomer- en Luxe-Dranken.

Cool-Tankard.

Benoodigdheden: een flesch Bass' bitter bier, een liter sherry, ½ ons suiker, pepermunt, een halven theelepel nootmuskaat, een half pond geklopt ijs, een flesch sodawater.

Doet de wijn, suiker, nootmuskaat en pepermunt in een bowl, ongeveer 15 minuten. Voegt er daarna bij; het bier, ½ pond geklopt ijs en sodawater. Zet deze drank 15 minuten in een koeler.

Meidrank.

Doet in een bowl een flesch Rijn- of Moezelwijn met een handvol versch walkruid. Laat dit een uur staan, daarna roeren, voegt hierbij twee theelepels witte suiker. Goed koud maken. Daarna opdienen met een paar takjes frisch walkruid en een paar schijfjes sinaasappel.

Mandarin-Cup.

Benoodigdheden: 1½ ons suiker, zes sinaasappelen, een citroen, een halve liter sherry, madeira of een kwart liter brandewijn, een halve liter groene thee. Raspt de schil van twee sinaasappelen op de suiker, doet dit sap in

een pan met een liter water, laat dit zachtjes drie minuten koken en voegt hierbij het sap van zes sinaasappelen en een citroen. Koud geworden voegt men hierbij een halve liter groene thee en meer suiker indien noodig. Plaatst de bowl in een koeler, totdat men hem noodig heeft, en voegt er daarna de wijn of de spiritualen bij en een pond geklopt ijs.

My Tankard.

Benoodigdheden: een flesch ale, twee citroenen, twee eetlepels suiker, een glas sherry, een beetje pepermunt en nootmuskaat, een liter koud water.

Doet het sap van twee citroenen en de schil daarvan in een bowl, voegt hierbij water, suiker, sherry, pepermunt en nootmuskaat. Laat dit 15 minuten staan, voegt hierbij ale, en maakt deze drank goed koud.

King Edward's-Own.

Neemt een groot glas, vult dit voor ¾ met geklopt ijs, een eetlepel witte suiker, acht druppels bitter, een likeurglas brandewijn. Roert alles goed dooreen, vullen met champagne, voegt hierbij wat sherry en een schijfje ananas, opdienen met rietjes.

Palace-Favorite.

Doet in een groot glas, een wijnglas sherry,

een likeurglas chartreuse, twee theelepels frambozensiroop. Bijvullen met geklopt ijs, goed schudden, voegt hierbij wat sherry-brandy, garneeren met vruchten. Opdienen met rietjes.

Bronze-Appetit.

Neemt een groot glas, vult het half vol met geklopt ijs, voegt hierbij 30 druppels gomsiroop, tien druppels bitter, een half wijnglas jenever, een half wijnglas Italiaansche vermouth, een likeurglas absinth, alles goed door elkander schudden en roeren, opdienen met citroenschilletjes.

Shaftesbury-Flip.

Neemt een groot glas, vult dit voor ¾ met geklopt ijs, voegt hierbij een theelepel witte suiker, een ei, een wijnglas sherry, een half wijnglas frambozensiroop, een likeurglas curaçoa, alles goed schudden en roeren, opdienen met een weinig nootmuskaat.